pizza e pasta ITALIANA

n°2 | Febbraio '18

www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXIX



BIRRA,
COCKTAIL
E SOFT DRINK

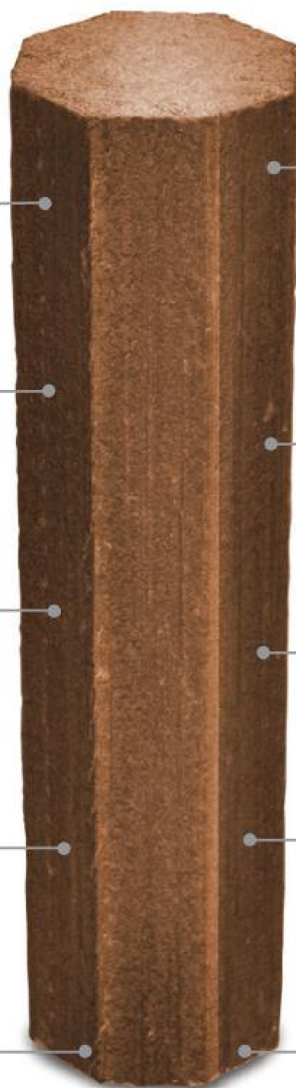
*Gli **abbinamenti sensoriali** con **la pizza***

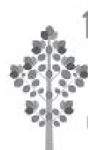


PIT 003

L'UNICO CERTIFICATO BIOMASS PLUS

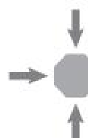


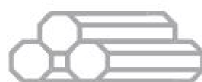


100% PURO FAGGIO

Non contiene impurità, né corteccia, né collanti né idrocarburi, né alcun tipo di additivo aggregante

UMIDITA'≤ 8%

'O Sole mio permette di raggiungere la temperatura perfetta in un lampo.

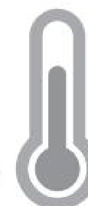
ULTRA COMPATTO

Grazie alla tecnologia di produzione unica risulta essere il più duro e compatto sul mercato

FORMA OTTAGONALE BREVETTATA

Soluzione unica che assicura Maneggevolezza e Stabilità evitando il rotolamento in platea.

CONVENIENTE

A parità di peso e ingombro surclassa di gran lunga in resa anche la migliore legna tradizionale

IL PIU ALTO POTERE RADIANTE INFRA-ROSSO
Ideale per la cottura nel forno refrattario perché permette di cuocere non solo per Conduzione e Induzione ma anche per Irraggiamento.

TEMPERATURA COSTANTE PIU A LUNGO

IRende molto meglio della legna tradizionale perché l'essensa del faggio migliore.

STOCCAGGIO SEMPLIFICATO

Ogni scatola pesa 18 kg e contiene 8 tronchetti permettendo facilità di stoccaggio, ordine e pulizia sotto al forno.

PULITO

Testato e certificato da analisi chimica e batteriologica per la cottura di alimenti

ECOLOGICO
Riduce le emissioni di monossido di carbonio nell'atmosfera, ma anche la fuliggine nel camino.





Il Tronchetto 'O SOLE MIO è Pura Energia da Biomassa, è Pura Essenza di Legno vergine dal Faggio Migliore.

'O SOLE MIO offre una alternativa ecologica piu conveniente e piu potente alla legna tradisionale perche ha un rendimento superiore e un potere calorifico costante.





SITTA
Benessere Eco-Innovativo
San Giovanni al Natisone (UD) / Italy
T. +39 0432 756883 / F. +39 0432 757462
sitta@sittasrl.com / **www.sittasrl.com**

Cercasi Distributore

— Sommario —

AZIENDE

5 Stagioni - Agugiaro e Figna p. 21 - 100
Amarcord p. 47
Beerattraction p. 45
CAD p. 95
Castelli Forni p. 25
Cibus p. 85
Cirio - Conserve Italia p. 19
Dr Zanolli p. 15
Familia p. 74
Farm Frites p. 29
Fiera Alto Adriatico p. 91
Forni Pavesi Rimini p. 78
Gi Metal p. 75
Greci Prontofresco p. 87
Hotelex p. 83
Internorga p. 69
La Torrente p. 52
Las Vegas Pizza Expo p. 89
Latterie Montanari p. 23
Lidia p. 28
Lilly Codroipo p. 93
Magic Cooker p. 41
Max Box p. 63
Molecola p. 99
Molino Magri p. 31
Molino Pasini p. 7
Molino Piantoni p. 77
Moretti Forni p. 9
My Dibel p. 11
Naldoni p. 73
New Plast p. 30
Novaltec p. 61
Pepsi p. 43
Rachello p. 67
Refrettari Regello - Valoriani p. 37
Rispo p. 33
RPM p. 65
Sanfelici p. 3
Sitta p. 2
Smoki p. 49
Sprayleggero p. 57
Tanagrina Ind Alimentare p. 71
Tirreno CT p. 82
Vecogel p. 79
Vito Italia p. 81

EDITORIALE 6
di Giampiero Rorato

PRIMA PAGINA 8
di Patrizio Carrer

PIZZA NEWS 10
di Patrizio Carrer

2018: L'anno del cibo italiano 12
di Giampiero Rorato

FOCUS: FOOD PAIRING
Scopriamo il Food Pairing
di Caterina Orlandi
16



26
LA BIRRA
La Birra: conoscerla, conservarla e servirla
di Alfonso del Forno



FOCUS: FOOD PAIRING
Pierluigi Police e gli abbinamenti pizza e birra
a cura di Patrizio Carrer
34



FOCUS: FOOD PAIRING
Aperitivi Di...vini
di Virgilio Pronzati
38

FOCUS:
FOOD PAIRING

Il chinotto

di Caterina Vianello

42



LE AZIENDE INFORMANO ____ 46

— Amarcord

— Marraforni

FOCUS:
FOOD PAIRING

5° TROFEO DI
Pesto al Mortaio

di Virgilio Pronzati

50

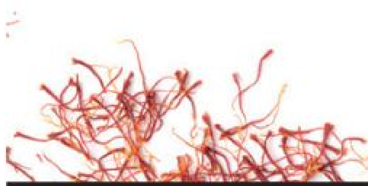


54

LO ZAFFERANO

Tanto oro quanto pesa

di Monica Sardonini Hirschstein



Francois Vatel ____ 58

di Stefano Buso

Pizza legends ____ 68

di Patrizio Carrer

LA STORIA DELLA PIZZA

L'evoluzione del nome "Pizza" nel Rinascimento

di Giampiero Rorato

72

L'ANGOLO DEL VINO ____ 76

Pizza e vino, matrimonio d'amore

di Virgilio Pronzati

82

LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

Sono nervosa perchè mangio? O mangio perchè sono nervosa?

di Marisa Cammarano

QUESTIONE DI GUSTO ____ 90

L'eredità di un grande maestro

di Nives Piva

EVENTI ____ 94

— Giropizza

— Preselezioni del Campionato Mondiale della Pizza



96

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

EDITORIALE

di Giampiero Rorato

Abbiamo sotto gli occhi i più recenti dati ISTAT (l'Istituto Italiano di Statistica) che ci confermano che da qualche anno l'Italia sta andando decisamente molto meglio che in passato. Aumentano i posti di lavoro; diminuisce la disoccupazione giovanile; aumentano la produzione industriale e l'esportazione; cresce il senso di sicurezza; ristoranti e pizzerie lavorano più che negli anni precedenti. La verità che emerge da questi dati è che non solo siamo usciti dalla crisi ma l'Italia ha ripreso appieno la strada della crescita e dell'aumento del benessere collettivo.

Non tutti i problemi sono stati risolti, è vero, e c'è dunque da proseguire nell'impegno collettivo fin qui mostrato, senza avventurarci per strade sconosciute, ma vedere l'autostrada Venezia-Trieste intasata, oltre che per i lavori in corso (della terza corsia), per un continuo aumento di mezzi pesanti che collegano l'Italia all'Europa centro-orientale e all'Asia, ci fa pensare che la produzione industriale in ogni regione italiana sia in decisa crescita, con benefici che ricadono su tutta la collettività.

L'altra notizia importante, anche questa fatta conoscere dall'ISTAT, è il forte aumento di turisti stranieri – il 2017 ha rappresentato un vero record per l'Italia – che stanno riscoprendo sempre più numerosi le straordinarie bellezze – paesistiche, archeologiche, artistiche, culturali, enologiche e gastronomiche - del nostro Paese.

E questo è il punto che ci interessa. L'enogastronomia risulta essere una delle più importanti attrattive dei numerosi flussi turistici, per cui tutto il mondo del food italiano è chiamato a impegnarsi ancora di più per rispondere alla domanda di milioni di turisti sia italiani che stranieri che visitano ogni angolo d'Italia. Siamo pronti? Siamo preparati?

In quest'ambito le pizzerie svolgono un ruolo fondamentale e, molto più che nel mondo degli chef, i pizzaioli stanno mostrando la loro costante crescita professionale (che tutti possono vedere presenziando al Campionato Mondiale della Pizza), un'eccellente conoscenza delle materie prime impiegate, il possesso di un'ottima tecnica lavorativa e la capacità di instaurare con i propri clienti, anche occasionali, dei rapporti di empatia che rendono le pizzerie degli ambiente sereni e gioiosi. Grazie alle scuole per pizzaioli – fondamentali per apprendere le basi del mestiere e per ottenere ulteriori qualificazioni – i giovani pizzaioli, che poi, per irrobustirsi professionalmente, si mettono a fianco d'un esperto maestro pizzaiolo, capiscono con facilità il valore di un mestiere che occupa molte decine di migliaia di persone, con grandi richiami anche dall'estero, dove l'arte dei pizzaioli italiani è apprezzatissima.

E questo è uno dei contributi che l'arte dei pizzaioli sta dando allo sviluppo socioeconomico del nostro Paese.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXIX - n.2 Febbraio 2018

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO David Mandolin

REDAZIONE
via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it
www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi — *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING Maura Trolese — *Mediagraf lab*

IN COPERTINA illustrazione di Andrea Rubele

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Nives Piva, Stefano Buso.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).


ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE


IL MAESTRO
LINEA PIZZERIA
VERDE
LINEA PIZZERIA
GIALLO
LINEA PIZZERIA
ARANCIO
LINEA PIZZERIA
MARRONE
LINEA PIZZERIA
FARINA DEL MIO SACCO
DEPART
AD: STUDIO OVER | PH: STEFANIA GIORGI | STYLING: VANDERSANDESTUDIO

prima pagina

a cura di **Patrizio Carrer**

La mappa dei borghi gourmet

L'anno nazionale del cibo italiano nel mondo si apre con la mappa gourmet dei tesori nascosti nei 5.567 borghi d'Italia che raccontano la storia di un patrimonio paesaggistico, culturale e artistico unico per italiani e stranieri a caccia di tesori. A stilarla è la Coldiretti, in occasione della prima rassegna dei prodotti tipici dei comuni con meno di 5 mila abitanti, per far conoscere le specialità territoriali conservate da generazioni negli angoli più remoti del Paese, fuori dai tradizionali circuiti turistici. Questo grazie alle misure concrete contenute nella legge n.158/17 per la valorizzazione dei piccoli borghi. Tante le mete gourmet, da Vigoleno, piccolo borgo del comune di Vernasca in provincia di Piacenza, dove si produce l'omonimo Vin Santo che, con circa 5 mila bottiglie l'anno si contende il titolo della più piccola Doc italiana, con il vino Loazzolo (358 abitanti) realizzato nel paesino dell'Astigiano. Anche le isole più piccole come Ustica (1.308 abitanti), fa sapere la Coldiretti, ha



legato il nome a prodotti esclusivi, con le lenticchie laviche utilizzate nei menu degli astronauti nello spazio. tanti anche i prodotti le cui origini si legano ad antiche tradizioni religiose, come la molisana treccia di Santa Croce di Magliano (4.387 abitanti) formaggio che, in occasione delle feste del paese, viene portato a tracolla e successivamente consumato.

Chef Bottura celebra il cotechino di Modena IGP



Sabato 9 dicembre si è svolta a Modena la settima edizione della festa dello zampone e del cotechino di Modena IGP. Durante la mattinata le scuole alberghiere italiane hanno presentano le loro ricette a Massimo Bottura.
Lo chef si è poi divertito insieme al sindaco di Modena Gian Carlo Muzzarelli e al presidente del consorzio zampone e cotechino Paolo Ferrari, ad assaggiare la pizza creata da Gianni Di Lella: pizza con fiordilatte/medaglioni di cotechino/rucola fresca selvatica/scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi/aceto balsamico tradizionale di modena DOP extravecchio 25 anni Con lo show cooking e una degustazione per il pubblico si è riuscito a far capire che nulla stona sulla pizza se utilizzato in modo equilibrato e che un prodotto tipico può essere servito tutto l'anno e non solo per le festività.



Olivia, il primo ristorante dedicato all'Olio Evo

Si chiama "Olivia" ed è il primo e unico ristorante esclusivamente dedicato all'extravergine di oliva. E' stato aperto nel cuore di Firenze, a Piazza Pitti 14r, e propone ovviamente menu interamente basati sull'oro verde toscano. In particolare il ristorante propone l'extravergine dello storico Frantonio Santa Tea, in attività dal 1585 e gestito di generazione in generazione dalla famiglia Gonnelli.
Tutto gira intorno all'olio in questo innovativo locale, dalla bruschetta 3.0 al fritto light fino al dessert e ai cioccolatini. Ma il ristorante, che su propone come un vero e proprio fornat da replicare in un prossimo futuro in altre città, è anche un centro di degustazioni, incontri e dibattiti sull'olio evo, con focus sul benessere, salute e ambiente. E' anche possibile acquistare l'olio del frantoi, scegliendo tra 14 gusti e formati: E visto che l'olio è anche un ottimo alleato per la cura del corpo, da "Olivia" non mancano le creme cosmetiche naturali realizzate con l'olio biologico.

a cura di **Patrizio Carrer**





L'alternativa oltre che buona, è bella: Molecola reinventa i canoni del mondo della Cola

Molecola è nata riscoprendo un'antica ricetta piemontese del 1854, che Francesco Bianco e Graziano Scaglia hanno rifinito insieme ad uno storico aromatiere di Firenze, che da un secolo seleziona e miscela con sapienza e creatività i migliori aromi naturali, avvalendosi di tecnologie innovative e saperi codificati nella tradizione italiana. Molecola nasce dalla voglia di creare un prodotto davvero italiano, infatti ha ricevuto l'importante certificazione Italcheck/ Italian product, in quanto filiera e ingredienti sono di produzione e provenienza nazionale. Lo zucchero proviene interamente da piantagioni del Veneto e della Emilia-Romagna, coltivate, raccolte e lavorate da Italia Zuccheri, cooperativa di Bologna che raccoglie le barbabietole di 7 mila aziende agricole e le lavora trasformandole in zucchero. Buono e bello sono artisticamente due ingredienti indivisibili per giungere all'eccellenza del risultato, questo ci insegna la storia italiana. Molecola è stata pensata senza lasciare nulla al caso nemmeno sotto il profilo estetico, con l'obiettivo **di onorare la bellezza anche e soprattutto a tavola.** L'ultima nata, la bottiglia in **vetro** Molecola 90-60-90, prima di dissetare il palato, appaga lo sguardo e sorprende al tatto: è stata disegnata, infatti, ispirandosi alla sinuosità delle attrici degli Anni Cinquanta, periodo d'oro del cinema italiano, in cui i valori di una bellezza semplice e autentica erano affidati all'arte di attrici come Sophia Loren e a registi del calibro di De Sica. Etichetta e tappo tricolore sono cintura e cappello di un bellissimo abito spigato, disegnato da un sarto napoletano, e trasformato in un "effetto rilievo" sul vetro, per rendere indimenticabile il contatto con l'autentica cola 100% italiana.



5 Stagioni premia l'innovazione

Due famosi "Food Symbol" internazionali, l'innovazione oltre gli stereotipi, anche quelli più di successo, e la tradizione che trasforma i suoi linguaggi, ben al di là dei confini geografici e culturali all'interno dei quali è nata, per comprendere l'evoluzione di due mercati di fondamentale importanza nel mondo. Questi gli elementi e gli obiettivi del "Concorso internazionale Le 5 Stagioni – I nuovi locali Pizzeria" e del "Concorso internazionale Storie di Farina – I nuovi spazi del Pane, organizzati da Agugiaro&Figna Molini SpA, leader nella produzione di farine per questi settori, in collaborazione con ARD&NT Institute, che riunisce Politecnico di Milano e Accademia di Belle Arti di Brera. I concorsi sono dedicati alla Pizza e il Pane, due alimenti0, protagonisti della tradizione ma anche dello street food di tendenza, al centro di un mercato in forte sviluppo e in trasformazione, dove gli spazi di produzione e consumo di questi prodotti sono destinati a cambiare, a riflettere mutate abitudini di consumo ed esigenze del pubblico e a definire nuovi trend. I concorsi sono rivolti ad architetti ed imprenditori, in Italia e nel mondo. Premieranno con il brand di farine per pizza "Le 5 Stagioni" tre locali pizzeria progettati, realizzati e in attività e con il brand "Storie di Farina" tre locali panetteria progettati, realizzati e in attività. I concorsi sono aperti ad architetti, aziende contract e imprenditori italiani e stranieri, e si concludono in settembre 2018. Il montepremi in denaro è di Euro 15.000. "Il futuro dei Locali Pizzeria e dei nuovi spazi dove si produce, si vende e si consuma il Pane, va ormai molto oltre gli stereotipi, e ha da molto tempo superato i confini della tradizione italiana, che è tuttavia sempre estremamente importante dal punto di vista della qualità, degli standard di gusto, di lavorazione e di capacità di selezionare le materie prime. - afferma Giorgio Agugiaro - La nostra azienda produce e commercializza farina in tutto il mondo, e abbiamo sull'evoluzione di questi settori un punto di vista molto ravvicinato e molto vicino agli operatori. Vediamo da diversi anni come, ormai ovunque, l'eccellenza non può più limitarsi al prodotto, e che l'estetica e le caratteristiche d'innovazione dello spazio, giocano un ruolo crescente e fondamentale per il successo di un locale o di un punto vendita e, in prospettiva per la crescita dell'intero settore".

Informazioni per partecipare su *www.concorsole5stagioni.it* e *www.concorsostoriedifarina.it*





Mydibel
THE HAPPY POTATO FAMILY

Patate per passione!





LE MIGLIORI PATATE DAL BELGIO

- gamma completa di prodotti di alta qualità
- classiche stick prefritte dalle finissime shoestring alle tradizionali steak house
- specialità a base di patate dalle crocchette ai rosti, dagli spicchi alle hash browns

GreenS food®

IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA:
GREENS FOOD SpA - V.le dell'Artigianato 29
36030 S. Vito di Leguzzano (VI) Italy
Tel.: +39 0445 500 220 - info@greensfood.it
www.greensfood.it



2018: anno del cibo italiano

L'hanno proclamato i Ministeri delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e dei Beni Culturali e del Turismo

di Giampiero Rorato

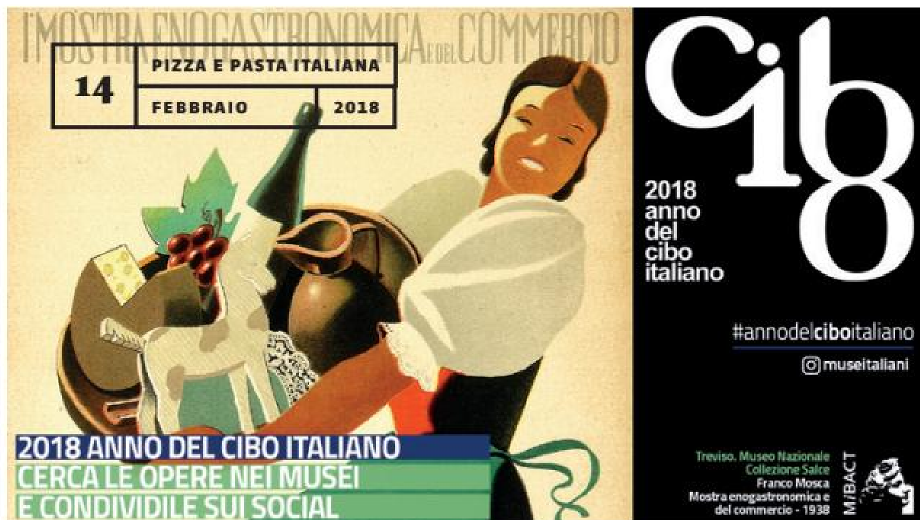


L'iniziativa presa dal Governo italiano è da applausi e farà felici i produttori dell'agroalimentare, i coltivatori, gli artigiani e industriali del settore, i ristoratori d'ogni tipologia e il personale che lavora in ristoranti, pizzerie, agriturismi, paninoteche e simili, nonché gli operatori turistici che hanno nel vasto mondo del cibo uno straordinario alleato.
Perché un "anno del cibo italiano"? L'ha chiaramente spiegato il Ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina, che da anni è decisamente impegnato a difesa, valorizzazione e promozione nel mondo del cibo italiano. "Abbiamo un patrimonio unico al mondo – ha dichiarato – che grazie all'anno del cibo potremo valorizzare ancora di più. Dopo la grande esperienza di Expo Milano, l'esperienza agroalimentare nazionale torna ad essere protagonista in maniera diffusa in tutti i territori. Non si tratta di sottolineare solo i successi economici di questo settore che nel 2017 ha toccato il record di export a 40 miliardi di euro, ma di ribadire il legame profondo tra cibo, paesaggio, identità, cultura. Lo faremo dando avvio al nuovo progetto dei distretti del cibo. Lo faremo coinvolgendo i protagonisti a partire da agricoltori, allevatori, pescatori, cuochi. E credo che in quest'ottica sia giusto dedicare l'anno del cibo a una figura come Gualtiero Marchesi cha ha incarnato davvero questi valori facendoli conoscere a livello internazionale."
E che il Governo italiano abbia convintamente fatto proprio un così importante progetto lo conferma il Ministro dei Beni e delle Attività culturali e del Turismo, Dario Franceschini. "Dopo il successo del 2016, anno nazionale dei "cammini" e del 2017, anno nazionale dei "borghi", il 2018 è l'anno del cibo italiano. Un'occasione importante per valorizzare e mettere a sistema le tante e straordinarie eccellenze e fare un grande investimento per l'immagine del nostro Paese nel mondo. Grazie alla collaborazione dei ministeri della Cultura e dell'Agricoltura, l'Italia potrà promuoversi anche all'estero in maniera integrata e intelligente valorizzando l'intreccio tra cibo, arte e paesaggio che è sicuramente uno degli elementi distintivi dell'identità italiana."



Il nostro impegno

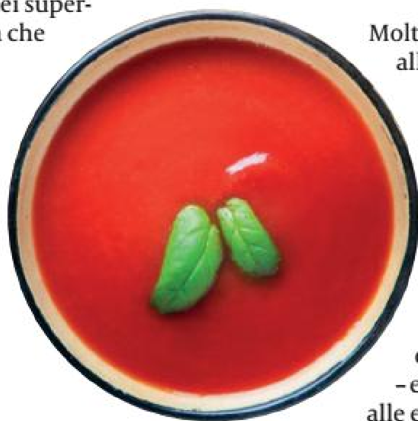
L'anno del cibo italiano impegna anche questa rivista che, da ben 29 anni difende senza interruzione i prodotti agroalimentari italiani e il cibo italiano.
Un problema da risolvere per un forte rilancio interno e internazionale del cibo italiano sta nel passare dagli slogan alla convinzione che i prodotti delle nostre campagne e delle nostre colline sono davvero i migliori che la cucina italiana possa utilizzare. Ogni angolo d'Italia ha produzioni di altissima qualità: il vino, l'olio extravergine d'oliva, i formaggi, la frutta, i prosciutti e i salumi, gli ortaggi, il pesce dei nostri mari e molto altro ancora, che diventano cibi di grande e sicura qualità, se trasformati da cuochi provetti. E l'Italia di cuochi di valore ne ha tantissimi, come straordinaria è la tradizione delle cuoche di casa.



Tutto sta a non confondere i prodotti italiani di qualità con prodotti esteri di scarsissima qualità, e faccio un esempio. L'olio extravergine d'oliva italiano non può costare meno di 10-12 euro al litro; se costa meno – e nei supermercati ce ne sono montagne a bassissimo prezzo - o non è italiano o non è olio extravergine d'oliva. Eppure il mercato è pieno di prodotti di scarsa e scarsissima qualità e trovano acquirenti perché costano poco, a volte troppo poco. E lo stessi dicasi per il pane: quello prodotto dai maestri artigiani che si alzano di notte ha un costo, quello industriale proveniente dall'estero congelato e reperibile nei supermercati costa meno, ma che pane è?

L'impegno di Pizza e Pasta italiana continuerà con determinazione a promuovere i prodotti italiani poiché con prodotti esteri difficilmente si ha cibo italiano e, spesso, si ha anche un cibo cattivo.

La cucina italiana



Molto spesso non basta che alla base di un cibo ci siano prodotti sicuramente italiani per affermare che si tratta di un buon cibo, perché il cibo buono è quello realizzato nel rispetto di tecniche operative consolidate - come il rispetto dell'igiene, dei tempi di cottura, ecc. – e deve essere funzionale alle esigenze alimentari del nostro tempo.

È ormai accertato dai più seri e preparati nutrizionisti che la migliore cucina italiana è quella che traduce nei piatti la "dieta mediterranea", sulla quale questa rivista ha scritto ormai molte volte. E siccome dieta mediterranea significa alimentazione sana e funzionale ai bisogni dell'organismo ecco che realizzando questa dieta con ottimi prodotti italiani si ottiene quanto di meglio il corpo umano possa richiedere. Un secondo aspetto che caratterizza la cucina italiana è il suo radicamento nelle tradizioni locali le quali nascono innanzi tutto dai prodotti del territorio colti nella loro stagione di maturazione. Sappiamo, e l'abbiamo raccontato più volte su queste pagine, che ogni area, anche minuscola, della nostra bella Italia ha i suoi piatti "tradizionali", frutto sì della materia prima disponibile sul pasto, ma anche della cultura e della bravura delle donne di casa, i cui piatti si sono nel corso dell'ultimo secolo trasferiti con successo nella ristorazione locale. Ecco due aspetti, dieta mediterranea e cucina del territorio, che, coniugati assieme, danno vita a quella grande cucina italiana che tutto il mondo ama.

I ristoratori, i cuochi, i docenti delle Scuole Alberghiere riflettano dunque sul sensi di questo "anno del cibo italiano", ricercando i prodotti italiani, naturalmente i migliori, accuratamente selezionati e continuino ad aggiornare la propria cultura professionale per contribuire a fare della cucina italiana la più bella, la più sana, la più buona, la più godibile del mondo, e, nello stesso tempo, quella che meglio risponde alle esigenze dell'organismo umano.

Accompagneremo anche noi quest'anno del cibo italiano, con idee, suggerimenti e proposte perché sia davvero un anno felice e fortunato anche per la ristorazione italiana, in patria e all'estero.

Food Pairing

Scopriamo che cos'è con due esperti d'eccellenza!

Come sfruttare il food-pairing per migliorare il proprio business?

Una delle tendenze più innovative degli ultimi anni in cucina è quella del *food pairing*, ovvero l'associazione di due o più alimenti a seconda del loro composto molecolare, nonché aromatico. Questa tendenza, particolarmente diffusa nei paesi anglosassoni, è nata dall'esigenza di ricercare nuove combinazioni di sapori; l'abbinamento può essere fatto con diversi criteri, ad esempio per similitudine, nel caso i due elementi condividano la maggior parte degli aromi, oppure per contrasto, quando invece due elementi hanno in comune poco o nulla, per creare sensazioni di gusto completamente nuove.
A fianco al concetto classico di food pairing, ovvero l'abbinamento già citato tra due cibi, si è sviluppato negli ultimi anni anche il concetto di food pairing che abbina un piatto ad un drink. Il principio che è alla base del food pairing cibo-bevanda è lo stesso che si applica a quello tra due pietanze: aggiungendo un elemento liquido le possibilità si moltiplicano.

Sicuramente il momento prediletto è quello dell'aperitivo. Con un po' di studio e pazienza e qualche piccolo accorgimento è possibile diventare un punto di riferimento in questo ambito:

— studiare e proporre dei "percorsi" a seconda degli abbinamenti. Puoi proporre l'aperitivo "affumicato" magari abbinando un whisky torbato ad un salmone o un aperitivo "speziato", con un drink aromatizzato allo zenzero e un cibo agrodolce;

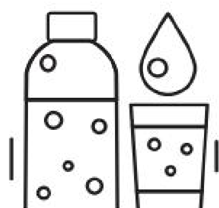
— Fare sì che il barman diventi una sorta di consulente per i clienti, e a seconda dei gusti di ciascuno possa consigliare il giusto abbinamento;

— integrare nei menù una sorta di "mappa degli abbinamenti" e spiegare quali sono i tipi di aromi presenti nei drink e nei cibi che offerti e motivando gli accostamenti. Saranno gli stessi clienti a proporre il loro abbinamento ideale.



di Caterina Orlandi





Acque minerali, un mondo di gusto

—

parla l'*hydrosommelier* Luisito Perazzo

La definizione di "acqua minerale naturale" è dovuta alla sua origine in falda sotterranea più o meno profonda che ne determina la purezza e le caratteristiche igieniche, e che, alla sorgente, presenta una propria connotazione mineralogica con proprietà salutistiche per il consumo umano.
Appartiene al gruppo delle acque "non trattate" quindi "naturali". La classificazione prevede quattro categorie suddivise in base al contenuto salino complessivo, definito residuo fisso (R.F.):
— Minimamente mineralizzata (MM) con residuo fisso inferiore a 50 mg/litro
— Oligominerale (OM) con residuo fisso compreso 50-500 mg/litro
— Medio-minerale (MEM) con residuo fisso 500-1500 mg/litro
— Ricca in sali minerali (RSM) con residuo fisso superiore a 1500 mg/litro
Importante è la conservazione successiva in contenitori di vetro o PET o cartone, che non deve prevedere stress termici, esposizioni solari, alla luce, al fumo, a odori intensi.
Le acque minerali hanno una data di scadenza di 18/24 mesi. Al momento del servizio la proposta prevede due categorie: acqua piatta o liscia, che non presenta anidride carbonica acqua addizionata o frizzante, che invece presenta un contenuto di acido carbonico; in questa categoria è inclusa anche la versione "effervescente naturale" che si riferisce ad un contenuto maggiore di anidride carbonica naturale alla sorgente, non inferiore a 250 mg/litro.
Per la mise-en-place della tavola il bicchiere dell'acqua (che potrebbero essere anche due, uno per l'acqua piatta l'altro per l'acqua frizzante),si posiziona in alto sul coperto a destra. E' opportuno che sia un bicchiere classico con piede, gambo e calice, da poter essere sorretto correttamente evitando il contatto con la mano, in vetro o cristallo per effettuare l'esame visivo, liscio e sottile per facilitare il passaggio in bocca e percepire meglio i sapori. Al momento della mescita va riempito per circa 2/3.
Importante è la temperatura di servizio che deve essere di 8-12°C per tutte le acque, con particolare attenzione per le acque frizzanti più sensibili alla differenza termica che causa una contrazione o espansione del volume delle bollicine con conseguente astringenza dell'acqua stessa. Idealmente per poter apprezzare pienamente le caratteristiche organolettiche di un'acqua minerale non bisogna aggiungere elementi "esterni" come ghiaccio o limone tali da modificarne inevitabilmente il profilo originario.

Chi è Luisito Perazzo?

—

Miglior sommelier d'italia 2005 Luisito Perazzo Campano d'origine, Luisito Perazzo aveva progettato una strada differente: ingegneria al Politecnico di Milano. Grazie alla costante voglia di apprendere tutto ciò che contribuisce alla soddisfazione del cliente nella sua "sosta" a tavola, Luisito Perazzo sviluppa e approfondisce la conoscenza nel mondo del vino, dei distillati e delle bevande, distinguendosi e collocandosi in una posizione di "servizio assoluto".
L' interazione tra sé e il commensale si determina in tempo reale, alimentata dalla passione, educando la propria consapevolezza e promuovendo la cultura del vino su tutti gli aspetti.

RICONOSCIMENTI

— Miglior Sommelier di Lombardia 2004
— Master Sangiovese 2004
— Master Nebbiolo 2005
— Miglior Sommelier d'Italia 2005
— Sommelier dell'anno 2006
— Sommelier dell'anno 2013



La corretta degustazione delle acque

Per effettuare una corretta degustazione dell'acqua minerale bisogna considerare alcuni elementi: il PH che determina il carattere acido o alcalino di una sostanza (ricordiamo che le acque minerali hanno un PH compreso tra 6-8), la quantità di acido carbonico, ma anche la sua "qualità", ossia la grandezza della bollicina e come esse siano disciolte e in equilibrio con l'acqua stessa, infine il più rappresentativo contenuto salino che determina il "peso specifico" del campione. Ovviamente la fase più importante ai fini dell'abbinamento con l'acqua minerale è l'esame gustativo di un alimento/preparazione, attraverso il quale si valuta il profilo qualitativo e quantitativo delle sensazioni in base ai loro livelli di percettibilità. Allo stesso modo si procede con la determinazione delle caratteristiche dell'acqua minerale che potrà valorizzare ed esaltare l'abbinamento con il piatto. Il metodo si basa sui principi di contrapposizione di alcuni descrittori e soprattutto di concordanza di altri descrittori, definiti in tal modo accostamenti "assoluti e non intercambiabili";

ad esempio con un piatto di struttura va abbinata un'acqua di struttura, con un profilo bicarbonato-calcica-magnesiaca con terroir di collina, proprio per non soccombere nell'esercizio.

Un piatto che dimostra una definita persistenza gusto-olfattiva merita un'acqua ugualmente persistente, magari una oligominerale alta o medio-minerale;

in presenza di dessert quindi con spiccata percezione dolce è opportuno che il brillante calice offra un contenuto che possa assecondare il carattere vellutato della preparazione, con eventuale nota mineralogica più o meno incisiva in virtù di altri ingredienti che compongono il dessert: frutta fresca o candita, noci, nocciole, cioccolato, etc. Un elemento importante per l'acqua minerale è la presenza di acido carbonico nelle acque frizzanti o addizionate, che indirizza ad una sensazione più acida in queste ultime rispetto alla medesima tipologia di acque che invece non contengono bollicine, quindi lisce o piatte. Un ulteriore classificazione delle bollicine interessa la grana che può essere piccola, media, grossa, quindi con un'azione diversa in fase di sviluppo tattile-gustativo, in cui le minuscole bollicine agiscono con contrazione gengivale appena accennata e quindi carezzevole; sono queste le acque che interessano il panorama delle "effervescenti naturali".

Diversamente con bollicine derivate da decisa carbonatazione quindi con volume medio-grande si avverte maggior pizzicore e si registra altresì una sensazione sapida-amarognolo-metallica, per cui acque minerali molto adatte per piatti succulenti, ricchi, grassi e speziati.

FOOD PAIRING

GLI ABBINAMENTI PIZZA E ACQUA

Il tema comune della pizza è l'impasto, per cui ha sempre tendenza dolce, quindi scegliere delle acque tendenzialmente fresche (ph acido) e leggermente frizzanti, oppure piatte, ma con residuo fisso più alto in modo da controbilanciare sempre la relativa gommosità della pizza.



MARGHERITA

Con un'acqua morbida che possa attenuare l'acidità del pomodoro, di stile oligominerale bassa (R.F. minore di 200) che si accorda con la delicatezza della mozzarella, eventualmente frizzante ma con bolla piccola, che al contempo ne contrasta la fluida grassezza.



RADICCHIO E SCAMONE *(radicchio, scamone, mozzarella, integrale)*

Con un'acqua sapida di stile oligominerale alta o medio minerale (R.F. 500/600) tale da armonizzare tendenza dolce e succulenza della carne, frizzante con bolla piccola o medio piccola per limitare la sovrapposizione naturalmente amara che tende a manifestarsi con il radicchio.



Pizza integrale con **PESCE CRUDO E FIORI DI ZUCCA**

Con un'acqua piatta di stile oligominerale media (R.F. 200) leggermente acida, oppure con un'acqua minimamente mineralizzata (R.F. inferiore a 50) con terroir alpino, di cornice delicata, che seduce la leggerezza e la tendenza dolce dei fiori zucca e stimolante, che prolunga le note iodate del carpaccio di pesce crudo.



PIZZA FRITTA "MONTANARINA" *(formaggio fuso, prosciutto, basilico)*

Con un'acqua decisamente minerale o ricca in sali minerali (R.F. 900/1500), frizzante con bolla grossa che permette di neutralizzare la grassezza/untuosità dovuta al metodo di cottura applicato, di attenuare la naturale croccantezza della pasta e di creare un felice connubio gusto-aromatico con la sapidità del prosciutto e la cremosità del formaggio fuso.

Dove lo potrete trovare?

—

Expo Riva Hotel — *Quartiere Fieristico, via Baltera, Riva del Garda (TN)*

FOOD PAIRING: *BOLLICINE...DIVERSE! PIZZA & CARTA DELLA ACQUE MINERALI!* con Luisito Perazzo, sommelier, Hydro sommelier e Graziano Bertuzzo, Responsabile Area Tecnica Scuola Italiana Pizzaioli

DATA: *MERCOLEDÌ 7 FEBBRAIO 2018 DALLE 13.00 ALLE 14.30*
PADIGLIONE: *AREA FORMAZIONE PIZZA & PASTA ITALIANA PAD. C1*

Quali SONO le CARATTERISTICHE DI UNA PIZZA PERFETTA?

THE AD STORE ITALIA



LEGGEREZZA, DIGERIBILITÀ E QUEL SAPORE RICCO E INTENSO CHE SOLO NUCLEO PIZZA RUSTICA TI SA DARE.

Fare la pizza può sembrare semplice, ma per ottenere un risultato a regola d'arte sono indispensabili lavoro e dedizione. Ecco perché abbiamo sviluppato una gamma completa di farine e prodotti per pizza versatili e creativi. Come **Nucleo Pizza Rustica**, per aiutarti a realizzare ogni volta dei piccoli capolavori, ricchi di gusto.

#StorieDiFarina



LA PASSIONE PER LA PIZZA

www.le5stagioni.it • curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611 • Le 5 Stagioni • @le5stagioni

FOOD PAIRING

Chi è Leonardo Veronesi?

—

Leonardo Veronesi, bartender alla guida del Rivabar a Riva del Garda (TN), vanta numerosi riconoscimenti a livello nazionale, testate e riviste di settore hanno riconosciuto a questo professionista, numerosi premi e titoli. Promotore instancabile della grappa nell'alta miscelazione, la continua ricerca dell'ingrediente perfetto unita alla passione per i distillati lo spinge a creare un proprio brand di Gin: Luz Gin. La rivista Pizza e Pasta Italiana ha questo a Leonardo Veronesi quali abbinamenti proporre ad alcune pizze selezionate dalla redazione. Il risultato è stato un interessante connubio di sapori e profumi.

L'arte della mixologia

parla il bartender Leonardo Veronesi

Probabilmente ai suoi esordi veniva vista dalla maggior parte delle persone come una pratica stramba, chi si sarebbe mai immaginato che quelli che venivano visti come strani intrugli sarebbero diventati delle costanti nei nostri aperitivi e nei dopo cena? Stiamo parlando dei cocktail e della mixology, naturalmente. A differenza di quanto accade con i vini e i distillati, il mondo dei cocktail è ancora in gran parte inesplorato. Ci piace pensare, però, che anche dietro il più scintillante e innovativo dei cocktail si nasconda una storia. Vogliamo scovare quelle storie e raccontartele, perché di curiosità su un settore ancora misconosciuto (se non dai più esperti) come questo, ce ne sono a bizzeffe. Abbiamo chiesto al bartender Leonardo Veronesi del Rivabar Cocktail Club di Riva del Garda, responsabile per il settore cocktail della fiera Expo Riva Hotel, gli abbinamenti perfetti per quattro pizze d'autore.

PIZZE

E

COCKTAIL

Dove lo potrete trovare?

—

Expo Riva Hotel — *Quartiere Fieristico, via Baltera, Riva del Garda (TN)*

FOOD PAIRING: *PIZZA & COCKTAIL O COCKTAIL & PIZZA...QUESTO E' IL DILEMMA!*
con Leonardo Veronesi, titolare Rivabar Cocktail Bar Riva del Garda e Graziano Bertuzzo, Responsabile Area Tecnica Scuola Italiana Pizzaioli

DATA: *DOMENICA 4 FEBBRAIO 2018 DALLE ORE 13 ALLE 14.30*
PADIGLIONE: *AREA FORMAZIONE RPM - RIVA PIANETA MIXOLOGY PAD. B4*

FOOD PAIRING



Americano

×

PIZZA MARGHERITA

— 4 cl Bitter Campari;
— 4 cl Vermout Carpano Classico;
— Spruzzata di Seltz

Preparazione: *Direttamente in bicchiere, versare su ghiaccio il bitter ed il vermut, mescolare ed aggiungere una spruzzata di Seltz. Decorare con twist di limone, e fetta di arancia. A primo impatto Bitter e vermouth, danno una sensazione di contrasto con l'acidità del pomodoro, ma si uniscono rapidamente, amalgamandosi alla perfezione.*



Gin Mule

×

PIZZA FRITTA "MONTANARINA"
formaggio fuso, prosciutto, basilico

— 4,5 cl Gin (Luz)
— 1/2 Lime biologico brasiliano
— 10 cl Ginger Beer

Preparazione: *Spremere direttamente nel bicchiere mezzo lime e lasciarlo all'interno, aggiungere 4,5 cl di Gin Luz, colmare con ghiaccio e versare il ginger beer, mescolare delicatamente. Decorare con un rametto di menta fresca. L'acidità del lime, unita al sapore speziato/piccante dello zenzero, detergono il palato dalla parte grassa della pizza fritta, esaltando il sapore dell'impasto e della ricotta.*



Gin Tonic

×

PIZZA RADICCHIO E SCAMONE

— 4,5 cl Gin
— 18 cl tonica premium

Preparazione: *versare in un bicchiere capiente, con tanto ghiaccio, il gin e la tonica, miscelare delicatamente. Completare con un peel di arancia. Il sempre attuale Gin & Tonic, incontra il piacevole amaro del radicchio tardivo, mentre l'alcolicità del gin, svanisce con l'incontro tra funghi e scalone.*



House Sparkling

×

PIZZA INTEGRALE CON PESCE CRUDO E FIORI DI ZUCCA

— 10 cl Trento Doc dosaggio zero (Cesarini & Sforza)
— 5 cl spremuta di arancia rossa di sicilia e clementina

Preparazione: *Su abbondante ghiaccio, in un Mixing glass, versare il Trento Doc e la spremuta di agrumi, mescolare delicatamente e filtrare in calice.*
Il sottile perlage del Trento doc, l'agrume, esplode in un matrimonio di sapori arricchito dalle crudità di pesce e dai fiori di zucca.

LA BIRRA



Birra: conoscerla, conservarla e servirla

Conoscenza, conservazione e servizio. Sono questi gli aspetti che deve curare con attenzione il ristoratore che vuole gestire una carta delle birre artigianali. La formazione è fondamentale per offrire ai propri clienti prodotti come le birre di qualità, vista la crescente richiesta di queste bevande, presenti in numero sempre maggiore sul mercato. Per gestire un discreto numero di birre, che possano trovare la giusta collocazione in abbinamento al menu della cucina, bisogna saperne riconoscere le caratteristiche, conservarle nel modo corretto e completare il lavoro con un servizio adeguato.

di Alfonso Del Forno

Conoscenza

Conoscere ciò che si propone al cliente non vuol dire ricordare il nome e il grado alcolico della birra, così come non basta conoscere lo stile. È fondamentale conoscere le caratteristiche organolettiche della birra, soprattutto per capire quale prodotto può soddisfare le richieste del cliente o quale abbinamento è possibile realizzare con i piatti proposti nel menù. Per essere pronti a dare consigli sulla scelta, o per raccontare il prodotto stesso, bisogna aver assaggiato le birre che si propongono e conoscerne le caratteristiche. La descrizione di queste caratteristiche deve avvenire attraverso l'utilizzo di termini condivisi. Per fare ciò in maniera corretta, bisogna dunque adottare un metodo d'identificazione delle proprietà della birra. Ispirandoci all'esame organolettico effettuato dai degustatori di birra di Unionbirrai, l'Associazione di categoria dei piccoli birrifici indipendenti italiani, vediamo come possiamo descrivere le caratteristiche di una birra.

Innanzitutto si devono eseguire tre diversi tipi di esami: visivo, olfattivo e gustativo.
Nell'esame visivo andiamo prima di tutto a controllare la schiuma, verificando la presenza nel bicchiere, che può essere assente, scarsa, presente o abbondante. La presenza della schiuma è diversa secondo lo stile birrario, quindi se in una weisse ci aspettiamo di trovare una schiuma abbondante, lo stesso non accade per un lambic. Altro parametro da valutare è il colore della schiuma: bianco, avorio, beige, marrone o rosato. Per finire verifichiamo la grana e la persistenza del bicchiere: mentre la prima la definiamo fine, media, mista o grossolana, in funzione delle dimensioni delle bolle, la persistenza (breve, media o lunga) la valutiamo considerando il tempo di permanenza dello strato di schiuma a copertura della birra sottostante.

Definiti i parametri della schiuma, andiamo a verificare le caratteristiche della birra, partendo dal colore. I malti caratterizzanti e l'eventuale presenza di frutta, determinano il colore della birra: giallo paglierino, giallo dorato, ambrato, ramato, marrone, marrone scuro, nero e rosato. Al colore dobbiamo aggiungere la trasparenza, che ci permette di definire la birra torbida, velata, limpida o brillante.

Dopo gli occhi, analizziamo la birra col naso, passando all'esame olfattivo.
Il primo parametro che verifichiamo è l'intensità, definendo la birra poco intensa, abbastanza intensa, intensa o molto intensa. Il passo successivo è la descrizione di ciò che avvertiamo al naso, riconoscendo alcuni descrittori: maltato, erbaceo, floreale, fruttato, speziato, lattico, acetico, affumicato, tostato, legnoso ed altro ancora. Per finire, andiamo a individuare la persistenza olfattiva, che possiamo definire come la capacità dell'intensità di mantenersi costante nel tempo. La persistenza può essere breve, media o lunga.

A questo punto passiamo all'esame gustativo. Partiamo anche qui con l'intensità, definendo la birra, come nell'esame olfattivo, poco intensa, abbastanza intensa, intensa o molto intensa. Il passo successivo è quello del riconoscimento delle caratteristiche gustative, utilizzando i cinque descrittori che possiamo trovare nell'assaggio: dolce, amaro, acido, salato e umami. Definito il gusto, individuiamo il corpo facendo scorrere la birra sulla lingua per determinare se è acquoso, esile, medio, pieno o robusto. Successivamente si stabiliscono le sensazioni boccali, che rappresentano l'esame tattile della birra, dove determiniamo alcuni parametri come la secchezza, la frizzantezza e il calore. Ultimo parametro da definire sono la persistenza del gusto e l'intensità in restrogusto e retrolfatto.
A conclusione della degustazione, possiamo individuare anche l'armonia della birra, paragonando i descrittori olfattivi con quelli gustativi, per capire quanto di ciò che abbiamo sentito con l'olfatto lo abbiamo ritrovato anche al gusto, definendo la birra poco armonica, abbastanza armonica o armonica.

Conservazione

La birra artigianale è un prodotto vivo e come tale va trattato con estrema cura, per evitare di vanificare il lavoro del birraio con una cattiva gestione a valle della produzione. I nemici della birra sono tanti, ma con le giuste precauzioni, è possibile una gestione oculata del prodotto finito. Da evitare assolutamente fonti di calore nei pressi delle bottiglie o dei fusti di birra, così come gli sbalzi termici troppo repentini. Altro nemico da evitare è la luce. Bisogna fare molta attenzione a dove disporre le bottiglie prima di servirle ai clienti, evitando vetrine esposte al sole o fonti luminose artificiali a contatto diretto.

L'ideale è conservare le birre di alta fermentazione in luoghi freschi e ventilati, magari a temperatura costante (cantina), con la possibilità di refrigerare le bottiglie solo poche ore prima della mescita. Le birre di bassa fermentazione gradirebbero una cella refrigerata per la conservazione ottimale del prodotto. Anche la posizione delle bottiglie nel frigo a colonna è importante, cercando di posizione le birre di bassa fermentazione nella parte inferiore del frigo, più fredda, e quelle di alta fermentazione nella parte superiore. Le birre rifermentate vanno poste nel frigo in piedi, per far depositare i lieviti nella parte bassa della bottiglia.

Servizio

Servire la birra nel modo corretto è importante almeno quanto produrla. Rappresenta l'atto finale di un percorso che porta il consumatore a diretto contatto con il prodotto. La prima cosa da fare è scegliere il bicchiere più adatto, ricordando che birre poco complesse, come le Pilsner, hanno bisogno di bicchieri stretti e alti, per meglio concentrare gli aromi e per aiutare la persistenza della schiuma. Birre molto complesse e alcoliche richiedono bicchieri larghi, per dare la possibilità agli aromi di potersi aprire maggiormente dopo la mescita.
Altro parametro da non trascurare è la temperatura di servizio. Mai servire la birra sotto i cinque gradi centigradi, perché sotto quella temperatura le papille gustative non percepiscono il gusto. In genere la temperatura di servizio segue il grado alcolico, con un valore che in linea generale può essere di due punti superiori a quello dell'alcool della birra. Per esempio, una birra di 7 gradi alcolici può essere servita a 9 gradi centigradi.
Veniamo alla mescita, distinguendo quella in bottiglia da quella alla spina. Quando si serve la birra dalla bottiglia, ci assicuriamo di inclinare, nella prima parte, il bicchiere di 45° per poi portarlo in posizione verticale ma mano che si riempie il bicchiere. Fondamentale in questo caso che si crei un bel cappello di schiuma. Questo protegge la birra dall'ossidazione e ci permette di stabilire se abbiamo lasciato liberare in maniera efficace l'anidride carbonica in eccesso presente nella birra, che va smaltita durante la mescita per evitare di ingerirla e percepirla durante il sorso come eccessiva frizzantezza.
La spillatura viene effettuata con diverse tecniche. Quella tedesca prevede che il bicchiere resti lontano dal rubinetto, con la birra che viene lasciata cadere in maniera da indurre l'anidride carbonica a "rompersi" ed essere liberata nell'aria. Questa operazione viene effettuata tre volte, fino ad ottenere un cappello di schiuma alto che fuoriesce dal bicchiere, e dura intorno ai 7 minuti.
Altra spillatura è quella belga, con il bicchiere inclinato nella fase iniziale a 45 gradi, poi messo verticale man mano che si riempie. Alla fine viene lasciata fuoriuscire una parte della schiuma, poi "tagliata" da una spatola che lascia in bella vista una schiuma fine e compatta lungo tutta la sua altezza. Diverse sono le tecniche della spillatura anglosassone. Mentre le prime due descritte vengono realizzare con il supporto della bombola di CO2, quella d'oltremanica utilizza altre tecniche. La tradizionale da cask, tipica botte inglese, prevede un semplice rubinetto per riempire il bicchiere a caduta. Un'alternativa alla spillatura a caduta è quella a pompa che, per effetto di un sistema di depressione manuale dell'aria, riempie il bicchiere senza l'ausilio di gas aggiunti. Ultima tipologia di spillatura, tipica delle Stout, è quella al carboazoto, che permette di avere una schiuma fine e compatta, tipica delle birre nere irlandesi. www.alfonsodelforno.it

Vuoi saperne di più?

Alfonso Del Forno e Pizza e Pasta Italiana ti aspettano a BeerAttraction (Rimini, 17 – 20 febbraio) per un approfondimento sul mondo birraio e gli abbinamenti con la pizza!



Illustrazioni di Antonella Manenti



Pierluigi Police
e gli abbinamenti
Pizza e birra

Pierluigi Police e la sua pizzeria "Lo Scugnizzo" di Arezzo sono stati insigniti di un importante riconoscimento da parte della guida alle pizzerie del Gambero Rosso: la pizzeria aretina ha ottenuto infatti I famosi "tre spicchi", e questo la colloca non solo tra le migliori pizzerie toscane, ma anche tra i locali top italiani dove mangiare un'ottima pizza.
Originario di Mondragone, in provincia di Caserta, Police si trasferisce nella cittadina toscana per dedicarsi al settore tessile, anche se ben presto si appassiona al mondo della cucina. "Ho fatto la gavetta in un ristorante, poi ho deciso di aprire una mia attività" Ci dice Pierluigi Police "Vengo dal settore tessile e forse per questo sono molto attento ai dettagli e al senso estetico delle pizze che propongo. Sono autodidatta, ho imparato da solo a fare la pizza, anche se poi mi sono reso conto che la formazione e la conoscenza degli ingredienti sono fondamentali per migliorarsi in questa professione". Dal 2000 Pierluigi Police è titolare della pizzeria "Lo Scugnizzo", un locale dove si mangiano esclusivamente pizze preparate secondo i dettami della tradizione campana di cui Police è orgoglioso portavoce.

---

a cura di Patrizio Carrer



La selezione di birre e gli abbinamenti proposti

Oltre alle pizze, il secondo punto di forza è l'ampia selezione di birre che il locale propone: "Abbiamo dalle 160/170 tipi di birre in bottiglia, sia estere che italiane, più una proposta di 6 o 7 birre alla spina, una scelta così ampia ci permette di organizzare delle serate a tema, mentre nel servizio di tutti i giorni, il nostro staff è a disposizione dei clienti per suggerire e proporre birre ad hoc". E' chiaro che per Pierluigi Police l'offerta di "bionde" è fondamentale, tanto che egli stesso ci suggerisce alcuni possibili possibili abbinamenti: "La pizza Margherita per esempio " dice Police " Può essere accompagnata da una birra chiara alla spina, una Pils fresca e beverina, in grado di esaltare e non coprire i sapori di questa pizza.

Un'altra pizza che va forte è quella con la salsiccia e i friarielli, due ingredienti che sono tipicamente campani, a cui tengo particolarmente e che utilizzo sempre freschi. In questo caso abbiamo una spinta verso sapidità più decise e una certa grassezza data dalla salsiccia e dalla provola affumicata, sapori che richiedono una birra ambrata a bassa fermentazione di stile tedesco – una Bock – di sei gradi e mezzo. In Italia questo tipo di birra viene comunemente chiamata doppio malto, ma si tratta di una definizione fuorviante". E per un'altra specialità campana come la Pizza fritta? "Questa è una delle poche eccezioni in cui nel nostro locale preferiamo abbinare un vino, in questo caso un bicchiere di Champagne".







Impasti, ingredienti e ricerca

La proposta delle birre artigianali del locale di Police parte da lontano, le prime realtà brassicole non industriali presero piede in Italia nella seconda metà degli anni Novanta, più o meno lo stesso periodo in cui il nostro pizzaiolo comincia a selezionare le prime birre. Da quella prima fase, la crescita dei birrifici artigianali è stata continua e fine del 2016 il numero di birrifici (inclusi beer firm – fonte www.microbirrifici.org) ha superato quota 1000. Il settore è in costante crescita numerica e si differenzia per servizi e proposte. In questa ampia scelta come si deve orientare un pizzaiolo? " Ci sono tante birre di qualità in circolazione, la cosa più importante a mio avviso è affidarsi a mastri birrai in grado di garantire qualità e costanza. Ai miei clienti cerco sempre di offrire una buona pizza con impasti sani e digeribili, ingredienti freschi e rispettosi della tradizione campana a cui appartengo. Allo stesso modo mi aspetto che le birre che prendo siano sempre buone e con le medesime caratteristiche organolettiche. Se così non fosse non potrei dirmi soddisfatto del mio lavoro". La preparazione degli impasti rispecchia l'origine di questo pizzaiolo anche se emerge una voglia di sperimentare " Faccio parte dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, per cui l'impasto è quello classico della tradizione campana. Ultimamente però mi sto aprendo molto anche ad altri tipi di farine e lievitazione, per andare incontro alle sempre crescenti esigenze della clientela, dalle intolleranze alle allergie. Sto sperimentando con il lievito madre, la biga, grani antichi e simili: propongo più tipologie di impasto, ma rimango sempre fedele alla tradizione". E per le materie prime? "La maggior parte degli ingredienti sono campani: ho rapporti diretti con i fornitori e i prodotti arrivano freschi ogni settimana. Utilizzo anche qualche ingrediente toscano, perlopiù salumi della zona. Anche per le verdure mi rifornisco localmente, ma ho intenzione di affittare a breve un piccolo terreno alle porte di Arezzo per coltivare il mio orto".



Aperitivi *Di...Vini*

di Virgilio Pronzati

SOPRA
Calice del grande bianco piemontese



Tanti anni fa l'aperitivo era il vino. Nel tardo Settecento è la volta, storica, del Vermouth. Un prodotto italiano esportato e copiato in tutto il mondo, che ha contribuito a immortalare molti dei classici cocktails internazionali. In tempi più recenti, dove quasi tutti seguono corretti modelli alimentari, nascono aperitivi unendo vini spumanti a succhi di frutta: il Bellini ha fatto il giro del mondo. Tenuto conto che i vini bianchi frizzanti e spumanti ne sono l'esempio, è piacevole e interessante parlare dell'aperitivo accompagnato a stuzzicanti bocconi di cibo. Ossia quello che abbiamo sempre o quasi fatto, ma in questo caso visto in versione regionale. Venti regioni del nostro stivale che sanno esprimere, ognuna, stuzzicanti golosità.

Partendo dalla Val Aosta, che cosa c'è di meglio di una fetta di pane casereccio con sopra una e due soavi sfoglie di lardo di Arnaz (senza miele), abbinato a un calice di fresco, sapido e giovane Valle d'Aosta Petite Arvine. In Piemonte, regione di maggiore dimensione, posso permettersi più aperitivi vinosi. Nell'Alessandrino, dove il Cortese è di casa, un calice di Gavi fermo o frizzante si sposa con una fetta di focaccia di Novi. Nell'Astigiano e Albese un crostone di pane o un gambo di sedano con burrosa gorgonzola si esalta con una coppa di Moscato d'Asti. Mentre nel Casalese, un panino col salame va gustato con un Grignolino del Monferrato Casalese e di Asti. Ma c'è di più: Con un flute di Alta Langa provare le frittatine di erbette selvatiche e la cipolla ripiena.
In Liguria, un calice di Valpolcevera o Golfo del Tigullio-Portofino con la classica focaccia con l'olio e una fettina di farinata. Nel levante, un Cinque Terre con un cartoccio di pesciolini fritti. Anche in Lombardia ci sono più scelte. Col Valgella (il meno strutturato dei confratelli Doc e Docg), del pane integrale con fettine di bresaola. Nel Milanese e Bresciano, uscendo un po' dagli schemi, due inedite ghiottonerie: trippa impanata e fritta e filetti di pesce persico alla piastra con una slanciata flute di Franciacorta Brut.







Il Veneto con i suoi Prosecco e il Durello ha solo l'imbarazzo della scelta: polenta fritta con sopra del Montasio, e un crostone con baccalà mantecato. Il Friuli a molte frecce al suo arco. Quella che fa sempre centro è un calice di Collio Pinot grigio ramato con pane contadino e prosciutto di San Daniele e di Sauris.
Nel Trentino Alto Adige pane d'orzo e speck abbinato al Sauvignon Atesino. In Emilia Romagna due proposte: pane e fette o dadini di mortadella con un calice di secco e effervescente Lambrusco di Sorbara, piadina con lo squacquerone accoppiato all'Albana di Romagna secco e giovane. In Toscana in particolare a Firenze, è d'obbligo il lampredotto abbinato a un giovane Chianti, mentre con crostini di fegatini un calice di Vernaccia di San Gimignano. In Umbria, un calice di Orvieto si accoppia bene alla tipica cipollata, mentre la porchetta col Torgiano Rosso. Lazio terra di bianchi, si gusta il Frascati con fettine d'abbacchio ma molto meglio, col Velletri Rosso. Nelle Marche vicino al mare, dei crostini col classico brodetto (ricca zuppa di pesce) con un calice di Verdicchio di Jesi e di Matelica.

SOPRA
Verdicchio di Jesi

ACCANTO
Ciauscolo

SOTTO
Chianti e Lampredotto



All'interno, tra i vari salumi, il ciauscolo, un salume da spalmare su bruschetta, godibile con un Colline Pesaresi Rosso. L'Abruzzo e il Molise tra i vari loro vini, buoni rosati: un calice di Montepulciano Cerasuolo accompagnato da qualche fetta di scamorza o di un peperone grigliato. Nella Campania Felix, un buon bicchiere di Ischia Bianco esalta degli stuzzichini di mare e continua con fette di pizza napoletana e margherita. In Calabria è doveroso, un bicchiere di Cirò Rosato con crostini all'anduia. L'antica Lucania ci propone la pitta inchiusa con un bicchiere di Terre Dell'alta Val D'agri Rosato. E in Sicilia, terra di street food, un calice di Menfi Bianco con pannelle e cazzilli. Con l'aracino classico un Etna Rosato. Infine, la Sardegna: un calice di Vernaccia di Oristano va sposato a dei crostini con lamelle di bottarga.

Il chinotto



di Caterina Vianello

alla scoperta di una bevanda d'altri tempi



Fino a qualche anno fa, ad ordinarlo al bar, erano soprattutto le persone di una certa età, che si ricordavano così della loro giovinezza e di un gusto non troppo accomodante, nel quale l'amaro finale lasciava una sensazione piacevole, che placava la sete. Il chinotto, infatti, diversamente dalla Coca-Cola, il cui gusto estremamente dolce banalizza ogni sfumatura di sapore, ha indubbiamente carattere e sa farsi ricordare. Complice una recente riscoperta dei soft drink e un'attenzione sempre più crescente verso i prodotti tradizionali d'antan – verrebbe da dire – la bevanda scura e frizzante, dopo un periodo di oblio, sta fortunatamente vivendo una seconda giovinezza. Abituati ad associarlo a marchi commerciali e a vederlo imbottigliato sugli scaffali dei supermercati, per alcuni sarà forse una sorpresa sapere che la bevanda deriva dall'agrume omonimo, le cui origini sono ancora oggi piuttosto oscure.

Il suo nome scientifico è Citrus Myrtifolia, e pare sia stato importato dalla Cina. Si ritiene che derivi da una mutazione del melangolo o arancio amaro, del quale ricorda i frutti. La pianta ha pochi rami carichi di piccole foglie dal colore verde scuro di dimensioni simili a quelle del mirto. Ha fiori abbondanti e profumatissimi, mentre i frutti, a grappolo e dal colore arancio intenso, sono grandi quanto una pallina da ping-pong. In Italia ha trovato terreno d'elezione nella Riviera ligure (più precisamente nel savonese) e in Sicilia (nella zona di Taormina).

Nato come adatto alla canditura e destinato quindi alla pasticceria, veniva apprezzato comunque per la doti digestive: veniva infatti servito immerso in Maraschino e offerto ai clienti dei caffè italiani e francesi all'interno di un vaso con cucchiaio in maiolica.

Per trovare notizie circa il suo consumo come bevanda, bisogna risalire agli anni '30 del 1900: pare infatti che si possa collocare storicamente la data di nascita del chinotto nel 1932, per opera della S.Pellegrino. La prudenza è d'obbligo tuttavia, perché sono stati ritrovati documenti non ufficiali che ne attestano invenzione e consumo in anni precedenti. Accanto alla data del 1932 possiamo citarne un'altra, il 1949, anno in cui Pietro Neri inizia a produrre e commercializzare chinotto in modo innovativo, aprendo la strada a un successo notevole nell'immediato dopoguerra e dimostrando un pioneristico uso della pubblicità: lo slogan "Non è chinotto, se non c'è l'8" rimane a lungo nella memoria dei consumatori.

Se siete degli amanti delle bibite analcoliche gassate a base di frutta, il consiglio è quello di cercare di informarsi e di leggere bene le etichette, che possono nascondere un uso non troppo corretto degli aromi da parte delle aziende produttrici. Se ovviamente le modalità di preparazione del chinotto rimangono ben custodite, possiamo in ogni caso orientare la scelta verso prodotti che contengano effettivamente un estratto del prezioso agrume. Per legge infatti "Le bibite analcoliche vendute con il nome di un frutto non a succo, compreso il cedro e il chinotto, o con il nome della relativa pianta, devono essere preparate con sostanze provenienti dal frutto o dalla pianta di cui alla denominazione di vendita. Per queste bibite è consentita l'aggiunta di succhi di frutta e di sostanze aromatizzanti naturali diverse dal frutto e dalla pianta di cui alla denominazione. Il loro residuo secco non dev'essere inferiore a 8 g. per 100 cc". (DPR 19.5.1958, art. 5). E' quindi possibile che accanto (o in sostituzione) all'aroma naturale (estratto) del frutto, si aggiungano aromi (artificiali), prodotti di sintesi industriale o sintetici.

Una lettura attenta consente, o almeno dovrebbe consentire, di scegliere un prodotto preparato con il frutto. Se non sempre è facile distinguere il gusto di un prodotto con vero succo da uno artificiale – anche in relazione ad una assuefazione involontaria agli aromi industriali e ai gusti artificiali, cui i consumatori sono soggetti - il consiglio è quello di scegliere un chinotto biologico.

L'intenso aroma del piccolo agrume mediterraneo è infatti immediatamente percepibile e riconoscibile e permetterà di cogliere immediatamente la differenza con la bibita industriale.

Proprio con l'obiettivo di una valorizzazione di un prodotto tipico e la cui lavorazione si lega alla storia e all'economia di un territorio, vale la pena ricordare che Slow Food ha assegnato nel 2004 il riconoscimento di Presidio al Chinotto di Savona. Destinato alla canditura (il primo laboratorio risale al 1877, quando la Silvestre-Allemand si trasferisce a Savona dalla città di Apt, nel sud-est della Francia, dove era attiva già dal 1780), il Chinotto di Savona è una varietà che storicamente si è sempre dimostrata particolarmente adatta alla trasformazione grazie a dimensioni ridotte, buccia spessa, resistente e profumata, e maturazione precoce rispetto alle altre varietà. Il periodo di maggiore attività fu quello a cavallo tra il 1800 ed il 1900 (ben presto nacque un'importante tradizione pasticciera e fu fondata la "Società Cooperativa dei chinotti" che provvedeva sia alla coltivazione che alla trasformazione e alla vendita dei frutti): oggi solo poche piante di chinotto sono coltivate ancora nel savonese e la conservazione della specie è affidata agli orti botanici e ai vivai, ed ecco il motivo del riconoscimento del prodotto come "Presidio".



LE AZIENDE INFORMANO





Birra Amarcord S.p.A.

Via Flaminia, 171
47823 Rimini (RN) - Italy
P.iva 03757570407

Birrificio e Magazzino

Zona Artigianale La Casella
Località Pian di Molino
61042 Apecchio (PU) - Italy
Phone (+39) 0722 989860
Fax (+39) 0722 986581
Mail info@amarcord.it

www.birraamarcord.it

Le birre Amarcord e le pizze
abbinamenti vincenti

Non esiste un pizzaiolo a cui non fa piacere che il cliente, una volta uscito dal suo locale, dica "di questa pizzeria mi ricordo e ci ritorno". Appunto, mi ricordo, "amarcord" in romagnolo, come il titolo del celebre film di Fellini. Ed in omaggio al grande regista, più di 20 anni fa, nasceva Birra Amarcord, un birrificio familiare, italiano al 100%, indipendente, che come il suo nome si ispira alla tradizione e che oggi completa la sua gamma di Birre Classiche Amarcord, tutte disponibili sia in fusto che in bottiglia, dal formato 33cl fino ad arrivare ai formati magnum, così da soddisfare le esigenze del consumatore ed offrire una freccia in più all'arco del pizzaiolo.

La flessibilità di questa gamma e la sua capacità di abbinamento alla pizza ha fatto maturare un progetto di collaborazione tra Birra Amarcord ed alcune pizzerie selezionate che hanno sposato il brand romagnolo per caratterizzare il proprio locale grazie al massimo supporto di materiale marketing Amarcord specifico per i punti vendita (bicchieri, lavagne, vassoi, loghi, grembiuli ..), sostegno consulenziale e menu personalizzato.
Birra Amarcord con questo progetto, nato nel 2017 e che continuerà per tutto il 2018, supera il semplice concetto "pizza e birra", riconoscendo la sempre maggiore affermazione di pizzerie gourmet e proponendo una varietà di stili birrai che permettano l'abbinamento perfetto… un'accoppiata vincente!

Gradisca, Midòna, Volpina e Tabachéra, sono i nomi delle 4 birre e sono i nomi delle protagoniste femminili del film felliniano. Quattro birre con caratteristiche diverse tra loro ed ognuna trova il matrimonio perfetto con pizze dai differenti condimenti.
Gradisca, g.a. 5,2% vol., una lager di facile approccio e grande soddisfazione, ideale per tutte le pizze delicate; **Midòna**, una golden ale di g.a. 6,5% vol, gradevolmente rinfrescante e dissetante nonostante il suo bel corpo alcolico (6,5% vol.), da provare con pizze alle verdure;
Volpina, una red ale che presenta una ricca miscela di luppoli e malti speciali, perfetta per l'abbinamento a pizze saporite; **Tabachéra**, g.a. 9% vol., strong amber ale, una birra dal corpo rotondo, pieno, caldo ed avvolgente, ottima con pizze al formaggio e con affettati.
Tutte le Birre Classiche Amarcord sono disponibili in bottiglia da 33cl e da 50 cl, mentre per la spina Gradisca è proposta sia in fusto da 24 lt che da 16 lt, le altre tre sono in fusto da 16 lt. Anche i formati magnum Gradisca da 1, 2 e 3 litri si sono rivelati molto interessanti per il canale, rispondendo alle esigenze di consumo conviviale per le tavolate di amici.











Marra forni

Marra Forni a Dubai
inaugura la pizza Academy

Marra Forni

10310 Southard Drive
Beltsville, MD 20705
Off:1-888-239-0575
www.marraforni.com

Lo scorso 4 dicembre Marra forni ha inaugurato il progetto Pizza Academy con Emirates Academy of Hospitality Management: la prima Academy dedicata ai pizza manager, ideata e supportata da Marra forni e Chef Middle East. La nuova area sarà un angolo di pizza per socializzazione, formazione, eventi in cui la pizza è la regina.

Diego Fioraldi, Business Development ManagerEurope/ Middle East di Marra Forni "Sono molto felice di creare la prima scuola di management della pizza a Dubai. Abbiamo presentato il progetto inizialmente per gli studenti, ma in un secondo momento daremo l'opportunità ai privati di accedere ai nostri corsi di formazione. La pizza è il cibo più importante del mondo, ogni donna, uomo e bambino adora la pizza. La pizza deve essere sana, la pizza deve essere felice! Desidero arrivare ad avere il primo pizzaiolo made in UAE ".

La pizza Academy sarà quindi un luogo dei socializzazione ma anche un'opportunità per conoscere ed apprezzare uno dei piatti italiani più noti e apprezzati al mondo, tutto questo con il contributo di un formatore di esperienza, come lo chef Rosario Accaria.

"Grazie per questa opportunità" Dice Accaria "Sono venuto dalla Sicilia e la pizza per me è la vita ... Vorrei insegnare la migliore pizza in città per questi studenti che vogliono conoscere la tradizionale pizza italiana. Desidero ringraziare Marraforni e l'Emirates Academy per aver creduto in questo progetto!"

Marra forni è l'azienda americana che con cuore e ingegno italiano sta facendo conoscere la pizza tradizionale campana. Produttrice di forni a legna in stile napoletano, Marra Forni è un brand ampiamente apprezzato e conosciuto negli USA da tutti i pizzaioli che vogliono proporre la vera pizza napoletana, un sinonimo di qualità e di eccellenza che ora si sta facendo strada in tutto il mondo.



5° Trofeo Pesto al Mortaio "Alushaj Denis"

di Virgilio Pronzati

Con *Pesto & Dintorni* Lavagna è stata per dieci anni la capitale del pesto genovese. I migliori produttori artigianali genovesi e liguri di questa tipica salsa ne sono stati il traino. Sul pesto si susseguivano affollati convegni, tavole rotonde e, dimostrazioni continue, sulla sua realizzazione e di altre storiche salse fatte al mortaio. Non solo: pregiati oli extravergini, vini, dolci, frutti, ortaggi, salumi, formaggi e distillati liguri completavano la golosa rassegna agroalimentare.

Questa solare cittadina oltre che belle spiagge e un suggestivo entroterra, vanta una rinomata Scuola Alberghiera dove da anni, è forgiato del personale qualificato che in gran parte contribuisce a qualificare il settore alberghiero - ristorativo cittadino e di altre località regionali e italiane. Con la scopo di valorizzare al meglio la tipica gastronomia regionale, la Scuola Alberghiera "Città di Lavagna" di concerto col Consorzio Centro Storico di Lavagna organizzò nel 2013 una gara di pesto al mortaio, dedicandola a Denis Alushaj studente del IV anno, tragicamente scomparso in un incidente stradale nel luglio di quell'anno.

Dopo il successo della prima edizione, ne seguirono altre tre, ottenendo sempre più consensi. L'edizione del 2017 ha superato le più ampie attese. Oltre quaranta gli iscritti al torneo e altri due Istituti partecipanti: l'Istituto Professionale IPSSEA Marco Polo di Genova e l'Istituto Professionale IPSSEA G. Casini di La Spezia. Per arrivare ad avere dieci finalisti, ci sono volute ben quattro eliminatorie. I giudizi per la valutazione dei pesto realizzati dai concorrenti, sono stati espressi dallo chef e da altri docenti della Scuola Alberghiera di Lavagna. Il 15 dicembre scorso, la grande finalissima.

Sotto lo storico Porticato Brignardello nel cuore di Lavagna, i dieci finalisti si sono sfidati a suon di pestello per aggiudicarsi l'ambito trofeo. Al termine della combattuta e leale competizione durata poco più di venti minuti, una qualificata giuria presieduta da chi ha scritto e composta da Roberto Chiappe, Giancarlo Nocera, Tiziano Sada e Taccioni, dopo l'assaggio dei dieci campioni anonimi, valutati con l'apposita scheda di degustazione, ha stilato la seguente classifica. 1° Elisa di Meo (Marco Polo); 2° Gabriele Robotti (Marco Polo); 3° ex aequo Roberto Prettico e Carlotta Vandanesi. Dal 5° al 10° giudicati a pari merito. Al primo classificato: la divisa classica da chef, un set di coltelli e il diploma. Al secondo e terzo: set di coltelli e diploma.

I finalisti

Complimenti per l'egida dell'evento a Chiara Rosatelli, Direttrice della Scuola Alberghiera Città di Lavagna e, per la preparazione erogata agli allievi, ai docenti Morisso e Immovilli, rispettivamente chef e barman. Un doveroso ringraziamento a Roberta Dasso del Civ di Lavagna per la fattiva e annuale collaborazione. Un evento non solo d'immagine ma di sostanza, che rinsalda il vincolo che unisce la Scuola Alberghiera con il tessuto produttivo del territorio, mantenendo vive le risorse enogastronomiche locali, fatte di usi, saperi e sapori.

I dieci finalisti in ordine alfabetico.

Danil Cucuruzean

Elisa Di Meo

Alessandro Manca

Alessio Muniz

Davide Paganini

Mimalache Petru

Roberto Prettico

Gabriele Robotti

Alessio Tiziano

Carlotta Vandanesi

SOTTO
La vincitrice



la TORRENTE

il buon pomodoro italiano

"Seleziono solo il Top"

Marco Quintili
PIZZERIA "I QUINTILI" ROMA
Testimonial 2018

www.latorrente.com







La ricetta del Pesto

Realizzata e registrata da Virgilio Pronzati e Luigi Barile e proposta nei Corsi per degustatori di pesto promossi dalla Provincia di Genova



Dosi e ingredienti per 1 kg: 30% di Basilico genovese DOP (di Prà o d'altre località della Liguria); 3% di aglio di Vessalico (comune in provincia d'Imperia); 10-12% di pinoli di Pisa prima scelta; 20-22% di Parmigiano Reggiano Dop di almeno 36 mesi grattugiato; 5% di Pecorino Sardo Dop di 15 mesi grattugiato; 1-1,5% di sale grosso marino; 24-26% di olio extravergine Riviera Ligure Dop (dolce e maturo).

Preparazione: togliere le foglie di basilico dalle piantine, lavarle e farle asciugare su carta assorbente o nella centrifuga, facendo attenzione a non schiacciarle. Porre l'aglio già mondato nel mortaio, pestarlo col pestello d'olivo o di frassino fin tanto da ridurlo in poltiglia, unire i pinoli e pestare, amalgamando così i due ingredienti. Unire il basilico e il sale e schiacciare - senza più pestare - a lungo roteando col pestello, mentre con l'altra mano si fa girare il mortaio nel senso opposto, sino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere i formaggi e, sempre, roteando, incorporare l'olio versato a filo. Se il pesto fosse troppo denso, diluirlo con un cucchiaio d'acqua calda della cottura della pasta.

Avvertenze: le foglie, necessariamente asciutte, non devono minimamente essere stropicciate, perché le vescicolette contenenti gli oli essenziali poste sulla pagina superiore della foglia, rompendosi, provocano un'ossidazione del colore e degli aromi, rendendo prima il pesto verde sbiadito-marrone o verde scuro, e poi con note verde-nero, dall'aroma solamente erbaceo. Il pesto fatto nel frullino elettrico, a parte che viene una salsa emulsionata simile ad una crema, scaldandosi per l'alta velocità si ossida in parte anch'esso e fa quintuplicare l'effetto piccante dell'aglio conferito dall'allicina (solfuro di zolfo). Il mortaio era e deve rimanere un attrezzo di cucina, poiché l'aglio pestato nel mortaio non si scalda; inoltre il sale messo assieme alle foglie di basilico, sotto l'azione roteante del pestello, le sminuzza finemente e, essendo il sale igroscopico, ne rallenta l'ossidazione. I pinoli, considerandoli un'aggiunta fatta verso la fine del 1800, possono essere anche facoltativi, benché aggiungono morbidezza per il contenuto di alcuni acidi grassi, che si trovano anche nell'olio extravergine di oliva. Obbligatorio invece l'aglio, che trova perfetta armonia col basilico genovese. Chi lo toglie (Dio lo punisca) abbia l'onestà di non chiamarlo più pesto, ma semmai salsa al basilico. Infine, perché l'olio deve essere maturo e dolce? Semplice: l'olio oltre a far da solvente per le sostanze aromatiche, conferisce il perfetto amalgama, esaltando l'aroma del basilico ed attenuando il piccante dell'aglio.



Il vino giusto

I primi piatti col pesto esigono, essendo una salsa fredda e quasi totalmente vegetale, vini bianchi giovani, dal profumo fruttato, secchi ma morbidi e freschi, delicatamente caldi, pieni e continui come il ***Riviera Ligure di Ponente Pigato*** servito a 10°c in calici medi con stelo alto. Un vero e proprio matrimonio d'amore: l'ampio profumo e la morbidezza del vino, esaltano l'aromaticità del basilico e riequilibrano l'imperiosità dell'aglio, mentre la sapidità e l'equilibrata acidità fissa, tolgono la paciosa untuosità ripristinando i sapori del piatto. Se a qualcuno viene in mente di abbinarci un vino rosso, lasci perdere. L'allicina contenuta nell'aglio (solfuro di zolfo che conferisce all'aglio l'aromaticità e il piccante) e gli oli essenziali del basilico a contatto dei polifenoli del vino, conferiscono un sapore amaro e nette percezioni sgradevoli di metallico e rancido.

Piacevoli e validi abbinamenti anche con il ***Collio Sauvignon.***

Due avvertenze: se il piatto è caldo, alzare a 12° la temperatura di servizio, per non creare uno choc termico col vino. Abbinarci entrambi vini giovani di uno-due anni.

Tanto oro quanto pesa

Lo zafferano spezia pregiatissima (I PARTE)

C'è qualcosa di magico nel modo in cui le spezie trasformano i piatti più semplici in esotiche esperienze gustative che ammiccano a misteriosi orizzonti orientali. L'uso delle spezie, da sempre circondate da affascinanti leggende, ha avuto nella storia aspetti sociali spesso trascurati dagli storici: la ricerca di questi semplici prodotti ha portato infatti alla scoperta ed alla sottomissione di interi continenti ed alla fondazione e distruzione di imperi. Associate a terre lontane e misteriose ed a sensuali ed afrodisiaci piaceri, le spezie colorano la letteratura, dalla Bibbia a Le mille ed una notte: nel XVII secolo i Puritani arrivarono persino a bandirne l'uso, convinti che infiammassero le passioni. Diffuse anche nell'antico Egitto, dove si usavano per l'imbalsamazione, le spezie (ricche di oli essenziali attivi contro quasi tutti i batteri Gram- e molti Gram+) hanno accompagnato la storia non solo da un punto di vista alimentare, ma anche medico, farmacologico, cosmetico, rituale e religioso.

di Monica Sardonini Hirschstein

Una spezia preziosa

Lo zafferano primeggia tra tutte le spezie: noto sin dalla Preistoria, si pensa che fosse originario di Grecia ed Asia Minore; Omero ne narra la presenza nel talamo nuziale di Giove ed Era, mentre gli antichi Romani lo ritenevano portatore di allegria, ottimismo, vitalità e amore, arrivando a ricoprire con i fiori in segno propiziatorio le strade percorse da imperatori e principi. Dunque Greci, Romani ed Egizi apprezzavano molto questa spezia, oggetto di intensi traffici nel Mediterraneo anche da parte dei Fenici, che pare lo abbiano introdotto in Spagna.. Anche in Persia e nel Medio Oriente lo zafferano era utilizzato come spezia e come profumo; si narra che Alessandro il Macedone ne aggiungesse all'acqua del suo bagno per curare le molte ferite patite in battaglia. Alla caduta dell'Impero Romano la coltivazione in Europa subì una battuta d'arresto e furono gli arabi, a partire dal 1200 d.C, a reintrodurlo prima in Spagna e poi nel resto del continente. Il nome zafferano deriva in effetti dall'arabo zaâfarān che a sua volta deriva dal persiano zaâfara, termine che indica il croco; nel medioevo oltre che come spezia, era ampiamente utilizzato come medicinale, specie durante le periodiche pestilenze del tempo. Venezia fu fulcro del traffico della spezia tra oriente e occidente: portato nel nuovo mondo da coloni nord-europei, la coltura dello zafferano conobbe grandi fortune fino agli inizi del 1800, per poi declinare e rimanere confinata a specifiche aree del Nord America.

SOTTO
Fiore di Zafferano



Ai giorni nostri lo zafferano mantiene intatto tutto il suo fascino, ingrediente prezioso ed essenziale di tanti piatti tipici della cucina anche occidentale, come la bouillabaisse francese, la paella spagnola, i dolcetti natalizi svedesi e il nostro italianissimo risotto alla milanese. La fantasia dei grandi chef, come l'inventiva di chi ama cucinare per famiglia e amici, hanno saputo creare piatti gustosi e innovativi, che non stravolgono le migliori tradizioni culinarie italiane, arricchendole con sapori, profumi e colori inaspettati.





Le caratteristiche della pianta

Lo Zafferano appartiene alla famiglia delle Iridaceae, e la specie è denominata Crocus Sativus (dal greco KròKos, filamento). Se ne utilizzano i tre stimmi, parte destinata a ricevere il polline, raccolti a mano ed essiccati. Il croco è una pianta erbacea perenne che fiorisce in autunno: i fiori hanno un bel colore viola, con sfumature che vanno dal malva al porpora. La pianta raggiunge la modesta altezza di circa 15 cm e da ogni fiore spunta uno stilo con tre punte, ognuna delle quali termina con uno stimma di 20-30 mm. Sono proprio gli stimmi ad essere raccolti ed essiccati per la produzione di zafferano. I fiori non possono riprodursi attraverso i semi, è necessaria la mano dell'uomo che utilizza i bulbi sotterranei , scavati a fine stagione, divisi e ripiantati. Il suolo di coltivazione ottimale è argilloso-calcareo, ben drenato e ricco di materiale organico. Il clima ideale è quello con primavere piovose ed estati secche. La pianta ama la luce solare diretta, è danneggiata da umidità persistente, è predata da conigli, topi ed uccelli, golosi dei bulbi, ed è soggetta all'attacco di diversi parassiti: ed è per questo che di solito le piantine vanno rinnovate ogni quattro anni. Il croco attecchisce senza difficoltà tra i 400 ed i 1000 metri di altitudine s.l.m. e può sopravvivere anche ad inverni freddi e brevi nevicate, purché le temperature non scendano sotto i -10°C.
I bulbi vengono piantati in estate e fioriscono verso la metà di ottobre. La fioritura avviene all'alba per circa due settimane, e il fiore appassisce molto rapidamente. La raccolta dei fiori viene fatta a mano al sorgere del sole fino alle 9-10 di mattina, per evitare la completa apertura del fiore e la rottura dello stimma. Dai fiori appena raccolti vengono prelevati gli stimmi, un'operazione estremamente delicata che richiede grande cura e manualità, per evitare di spezzare i preziosi filamenti. Gli stimmi raccolti vengono fatti essiccare, operazione critica dalla quale dipende la qualità dello zafferano: devono essere disidratati per scongiurare ogni processo fermentativo, ma mantenersi morbidi ed elastici. L'essiccazione avviene in stanze adeguate, al sole, od in forni elettrici adatti allo scopo . Il colore deve essere un bel rosso porpora, senza venature bianche o macchie chiare, con un aroma intenso. Per produrre un kg di zafferano in fili sono necessari all'incirca 100.000 fiori, circa 25.000 bulbi, con l'impegno di una superficie di circa 1000mq e all'incirca 420 ore di manodopera. La resa è di circa 10 milligrammi di zafferano fresco per fiore, corrispondenti a circa 7 milligrammi di zafferano secco. A questo punto è facile capire come mai il costo di questa spezia sia così elevato (dai 23 ai 30 euro al grammo, se certificato) e perché la coltivazione sia da sempre appannaggio di piccole imprese a conduzione familiare, in piccoli terreni.



SOPRA
Risotto allo Zafferano

(prima parte, la seconda il prossimo mese)

UN NUOVO SEGRETO DEI M@ESTRI PIZZAIOLI





FORMATO PROFESSIONALE PER HO.RE.CA

I Maestri Pizzaioli conoscono

il segreto per una pizza perfetta!

Questo segreto è ***Sprayleggero***, l'innovativo olio spray extra vergine di oliva, ma anche aromatizzato in tante varianti, utilissime in pizzeria. ***Sprayleggero*** è l'unica linea di oli e condimenti spray che ti permette di dosare l'olio in maniera attenta e senza sprechi, al tempo stesso garantendo freschezza e fragranza alla tua pizza.

Fai anche tu come i migliori Maestri Pizzaioli e porta *Sprayleggero* nella tua pizzeria!

ORDINA SUBITO ONLINE E SCOPRI TUTTI I VANTAGGI CHE **SPRAYLEGGERO** OFFRE AI POSSESSORI DI PARTITA IVA
LE SPESE DI SPEDIZIONE SONO SEMPRE GRATUITE *

www.sprayleggero.it

* PER ORDINI SUPERIORI A € 25

SPRAYLEGGERO®

100% Naturale, 100% Leggero, 100% Semplice



COMPAGNIA ALIMENTARE ITALIANA S.p.a. - Via Ponte Tapino, 19 - 03030 Broccostella (FR) - Italy

STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA



Francois Vatel

dai banchetti sfarzosi al tragico suicidio

di Stefano Buso

Nel '600 si scatenarono tensioni religiose, guerre ed epidemie, che misero in ginocchio l'Europa. Tuttavia, fu anche il secolo dove banchetti ed eventi mondani presso corti e dimore blasonate raggiunsero traguardi mai visti! In Francia, ad esempio, sotto il regno di Luigi XIV ebbero luogo dei festeggiamenti così sbalorditivi, che già allora fecero "gossip" – passando alla storia assieme ai personaggi che li idearono. Uno di questi fu il cuoco parigino Francois Vatel – "improbabile" inventore della crema Chantilly ma senza dubbio suicida per aver disatteso l'impegno preso con il principe di Condé durante i festeggiamenti in onore del "Re Sole".

Vatel nacque a Parigi nel 1631. A soli 15 anni iniziò l'apprendistato come garzone in una pasticceria con annessa cucina di proprietà di Jehan Heverard e si specializzò nell'organizzare banchetti e pranzi di lusso, che erano le prestazioni più "gettonate" dai nobili! Successivamente, poco più che ventenne ma già "famoso" fu preso a servizio da Nicolas Fouquet, un funzionario "vicino" a Luigi XIV. Tuttavia Vatel non ebbe modo di mettere in pratica i suoi talenti culinari, poiché il suo nuovo datore di lavoro venne "imprgionato"con l'accusa di corruzione. Insinuazione forse "pretestuosa", ma necessaria al regnante per togliersi dai piedi Fouquet. Ad ogni modo Vatel e il resto dei domestici temendo di fare la stessa fine del burocrate fuggirono all'estero, prima in Inghilterra poi nelle Fiandre. Il giovane cuoco ritornò in Francia quando Luigi XIV gli promise che non sarebbe finito in qualche fetida galera.

Una volta in patria, forte del suo "curriculum" prese servizio dal principe di Condé, al castello di Chantilly. Il cuoco parigino, pian piano, si conquistò la fiducia del suo signore, che dal canto suo si dimostrò soddisfatto a tal punto da promuoverlo "controllore generale dei pasti" – rendendolo responsabile dell'allestimento dei banchetti. Per gratitudine verso il principe, Vatel volle battezzare col nome "Chantilly" una crema-dessert creata qualche anno prima, all'inizio della carriera. Tuttavia, a tal proposito, parecchi storici dubitano che sia stato lui ad inventare l'autentica "Creme Chantilly", ma tant'è! Purtroppo, con il passare del tempo Condé cadde in disgrazia, e in conseguenza venne escluso dai salotti buoni dell'aristocrazia parigina. E così, nella primavera del 1671, sperando di risalire la china, decise di riacquistare i favori di Sua Maestà offrendogli un evento sensazionale: una serie di celebrazioni della durata di tre giorni e tre notti. Condé diede in mano l'organizzazione al fido Vatel, che grazie a manicaretti e spettacoli ineguagliabili avrebbe dovuto sbigottire Luigi XIV. Il nobile, furbamente, sperava che dopo un'ostentazione di questo calibro il re non gli avrebbe negato alcun favore. Per la festa furono reclutate centinaia di maestranze – tra cui servitori, cuochi, coppieri, pasticceri e artisti d'ogni tipo. Il tutto costò al principe circa 50.000 scudi ma come vedremo ne valse la pena!



A DESTRA
La crema Chantilly, la ricetta fu inventata dallo chef francese



SOPRA
Le suicide de Vatel, disegno di E. Zier, XIX° sec.

Disgraziatamente il diavolo ci mise lo zampino, poiché, in epilogo, accade un fatto assurdo! Venerdì 24 aprile 1671 il menu prevedeva pesce. Vatel aveva organizzato ogni cosa nei minimi particolari, dando disposizioni affinché il pescato del giovedì viaggiasse nottetempo da Boulogne (sulla Manica) sino a Chantilly, giungendo perlomeno all'alba di venerdì. Oltre duecento chilometri da percorre nell'oscurità, in strade accidentate, in un'epoca in cui viaggiare era una peripezia! Neanche a farlo apposta, la consegna arrivò in ritardo inoltre non era sufficiente a sfamare gli ospiti. Il cuoco non resse alla figuraccia – sia per l'attaccamento al lavoro che per la parola data e nei fatti disattesa! Dopo essersi appartato nella sua stanza, si trafisse con una spada morendo sul colpo. Per non "rovinare" le fasi conclusive dei festeggiamenti il corpo del cuoco fu tumulato in fretta e furia. In soldoni, egli preferì uccidersi piuttosto che affrontare l'indignazione dei presenti, episodio che ha dell'incredibile se valutato con la mentalità attuale! Peraltro a quei tempi "perdere" la faccia era un'infamia, da lavare anche con il sangue. Per ironia della sorte la festa ottenne successo e tutti furono soddisfatti in barba al povero cuciniere!

Invece, sulla popolare crema e relativa paternità, come premesso, più di qualche esperto sostiene che non fu Francois Vatel a inventarla bensì qualcun altro. Del resto già nel '500 Cristoforo di Messisbugo e Bartolomeo Scappi nei loro appunti fecero riferimento ad una "neve di latte", in pratica, alla panna montata cui venivano aggiunti lo zucchero a velo più altri aromi tra cui la vaniglia – in pratica la Chantilly. In ogni caso, pur non essendo certi sul "copyright" della crema i fatti che accaddero in quell'aprile del '600 appaiono indiscutibili.

Rimane, tuttavia, un dubbio, forse "crudele" nei confronti del maestro francese: viene tuttora ricordato per estro culinario, o perché decise di passare a miglior vita a causa del ritardo di pesci e molluschi? Nessuno potrà mai dirlo – tuttavia il suo nome si è conquistato un posto "in prima fila" nella storia della gastronomia, segnata da invenzioni straordinarie ma anche da episodi decisamente "curiosi" come quello appena riportato.



A FIANCO
Gerard Depardieu nel film dedicato a Vatel

di Patrizio Carrer

Verso il Campionato Mondiale della Pizza 2018

Le leggende della pizza

In previsione dell'edizione 2018 del Campionato Mondiale della Pizza, la redazione di Pizza e Pasta Italiana dedica un approfondimento ad alcuni dei pizzaioli che hanno dato e continuano tutt'ora a dare a questo evento un apporto fondamentale. Testimoni non solo di una manifestazione che nel mese di aprile di quest'anno spegnerà 27 candeline, I tre pizzaioli che la redazione di Pizza e Pasta Italiana ha interpellato, hanno assisistito all'evoluzione professionale di un'intera categoria. Sandro Batzella, Maurizio Gaccione e Leone Coppola sono tre professionisti, esempi di abnegazione per il proprio lavoro, tre uomini che non hanno perso la voglia di mettersi in discussione con lo stesso spirito di quando, poco più che ventenni, si cimentavano nelle prime competizioni di pizza.



in foto Sandro Batzella

Sandro Batzella

Classe 1963, originario di Villacidro (SU), Sandro Batzella si sposta dalla Sardegna alla Toscana all'età di 14 anni e comincia a lavorare a Viareggio come aiuto pizzaiolo. Da qui Batzella muove i primi passi nella ristorazione e nel 1982 a Marina di Carrara partecipa alla sua prima competizione di pizza, dove si aggiudica il gradino più alto del podio. Da questo momento l'impegno nelle gare di Sandro Batzella diventa una costante, con numerosi riconoscimenti ottenuti in tante competizioni tra cui le primissime edizioni del Campionato Mondiale della Pizza. Dal 1997 Sandro Batzella è giudice ai forni al Campionato Mondiale della Pizza e dal 2005 collabora come Istruttore presso la Scuola Italiana Pizzaioli, conseguendo nel 2014 l'attestato d Istruttore con Percorso Formativo Certficato. Attualmente è socio del Ristorante Pizzeria Manè a Viareggio e con l'aiuto della moglie Paola, Sandro Batzella propone pizze in pala, ottimi piatti a base di pesce, e la tipica





cecina toscana. Da qualche tempo Sandro Batzella ha inagurato il nuovo "Buffalo by Manè" ristorante dove la carne alla griglia è il pezzo forte.A distanza di quasi 40 anni dal suo arrivo nella cittadina toscana, Sandro Batzella ha mantenuto lo stesso entusiasmo per questa professione e per le competizioni di pizza " Ho cominciato a gareggiare all'età di 20 anni" dice Sandro " E penso che il Campionato Mondiale della Pizza sia prima di tutto un'occasione per conoscersi e crescere professionalmente". " Tante cose sono cambiate da quanto ho cominciato a partecipare, ora c'è molta più cultura e informazione, tanti anni fa non conoscevamo nulla delle farine o delle tecniche per lavorare gli impasti. Grazie a questa manifestazione tanti professionisti sono cresciuti, migliorando la propria offerta in pizzeria e non solo. Certo, c'è ancora molto da fare, ma più passano gli anni, più vedo competenza e professionalità da gli operatori del settore"-.

Maurizio Gaccione



accanto, la pizzeria Giropizza VIP

Maurizio Gaccione di Pergine Valsugana (TN) è il proprietario della pizzeria "Giropizza Vip" di Valcanover ed uno dei pizzaioli che può vantare una presenza quasi costante al Campionato Mondiale della Pizza, Gaccione infatti ha partecipato a ben 23 edizioni di questa manifestazione, portando nella propria pizzeria numerosi premi che gli sono valsi oltre agli apprezzamenti della propria clientela, la visibilità sui più importanti media nazionali. Nel 2014, la scultura fatta con pasta di Pizza "L'ultima Cena" - un lavoro che ha tenuto impegnato Maurizio e soci per circa 150 ore, gli è valso il titolo per la categoria "presentazione della pizza" e la benedizione da parte di Papa Francesco, a San Pietro. Una grande sosddisfazione per questo pizzaiolo di origine calabrese, che nelle precedenti edizioni del Campionato Mondiale della pizza ha collezionato una vittoria in praticamente tutte le categorie della competizione: " Pizza classica" "Pizza a Due", "Velocità", "Larghezza", "Senza Glutine" e "Pizza in Pala". La bravura di questo pizzaiolo è frutto anche di una lunga esperienza professionale "Ho lavorato come pizzaiolo" afferma Gaccione " Prima in Germania e poi in Italia a Roma, e negli Stati Uniti, a New York". "Dal 2015 faccio il giudice ai forni al Campionato Mondiale della Pizza, nel corso degli anni ho visto che lo spirito di questa manifestazione è rimasto sempre lo stesso, anche se I concorrenti sono molti di più rispetto a qualche anno fa! Quello che apprezzo di più di questa manifestazione è l'opportunità che viene offerta a tutti i pizzaioli per scambiarsi idee e crescere professionalmente". "Il Campionato Mondiale ha cambiato non poco la mia vita, certo sono aumentati i clienti del mio locale, ma la visibilità che mi ha dato questa manifestazione è stata la molla che mi ha spinto a fare sempre qualcosa in più, a cimentarmi in nuove gare e a rimettermi in gioco!".

Leone Coppola

Leone Coppola di Gavirate, in provincia di Varese, è la terza leggenda della pizza. Nato in Svizzera da genitori pugliesi, cresciuto nel paese natio della propria famiglia e trasferitosi da giovane a Torino, Leone Coppola è tra i pizzaioli che hanno ottenuto il maggior numero di successi durante tutte le edizioni del Campionato Mondiale della Pizza. Nel 2004 Leone si aggiudica il primo posto nella gara di pizzaiolo più veloce, nel 2005 occupa il gradino più alto della gara di Pizza in Teglia, nel 2013 ottiene il primo posto nell'ambita gara di Pizza classica, nel 2016 vince assieme a Matteo Pisciotta il primo premio per la gara di Pizza a Due. Un palmares impressionante di primi posti a cui si aggiungono tanti altri podi in svariate gare di cottura e abilità. Lo spirito con cui Leone Coppola affronta le tre giornate della competizione mondiale di pizza è sempre lo stesso " Non ricordo da quanti anni partecipo a questa manifestazione" Dice Leone Coppola "Ma l'emozione è sempre la stessa! L'adrenalina della gara, l'emozione della vittoria, la gioia di aver vinto o la delusione di non aver raggiunto il risultato sperato, ogni edizione del Campionato Mondiale è come se fosse la prima per me". Leone Coppola oltre ad essere un veterano di questa manifestazione è un imprenditore " Ho aperta la Caretera - il mio primo locale a Varese – nel 1987, e da qui è cominciata la mia avventura nel mondo della pizza, gli affari andavano sempre meglio e quindi io e il mio staff ci siamo spostati in una location più grande. Ora gestisco il ristorante - pizzeria Vecchia Ottocento con circa 500 posti a sedere. L'impegno è costante, siamo aperti 6 giorni su 7 e oltre a questo faccio delle raccolte fondi per iniziative benefiche". Leone Coppola rappresenta il gruppo di pizzaioli "Pizza Champs", un team di campioni impegnati nell'organizzazione di feste ed eventi incentrati sulla pizza i cui i ricavi vengono poi devoluti a Onlus, e associazioni no profit presenti nella cittadina lombarda. "Grazie ad una raccolta fondi" dice con orgoglio Leone "Per l'ospedale pediatrico Filippo Del Ponte di Varese, abbiamo dato un grande contributo economico alla realizzazione della stanza della pizza: una sala di degenza per i più piccoli, colorata e decorata con I colori e le fantasie del piatto italiano più conosciuto al mondo! Per noi è stata una grande soddisfazione e ogni mese Andiamo a fare visita ai bambini che sono ospiti in questa struttura". A Leone Coppola abbiamo infine chiesto un ultima battuta su che cosa rappresenta per lui il Campionato Mondiale della Pizza "E' un'occasione di incontro, una festa, un'opportunità per crescere professionalmente e umanamente. Spero che tutti i pizzaioli impegnati per la prima volta in questa manifestazione affrontino con il mio stesso entusiasmo le tre giornate di Parma. Io ci sarò anche quest'anno e spero di poter aggiungere un nuovo premio alla mia bacheca!".

sotto, a destra, Leone Coppola con il giudice ai forni Giuliano Fontebasso



CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

27ª edizione



PARMA Palacassa

9-10-11 APRILE



ISCRIVITI ONLINE DAL 1 DICEMBRE 2017

WWW.CAMPIONATOMONDIALEDELLAPIZZA.IT

INFO@CAMPIONATOMONDIALEDELLAPIZZA.IT

mediagraflab.it



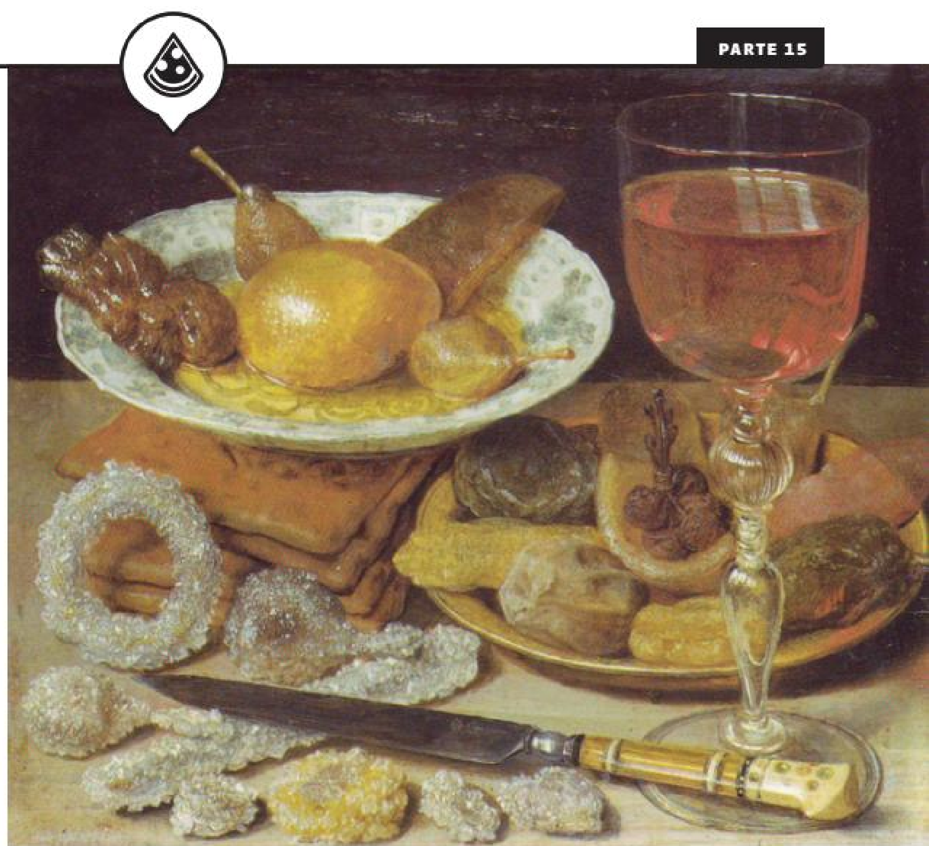
di Giampiero Rorato

L'evoluzione del nome "pizza" nel Rinascimento

15

È sempre viva e vivace, specie negli USA, la strana discussione su dove sia nata la pizza. Solo chi non conosce la storia, anche quella che si studia nelle scuole dell'obbligo, può avere dei dubbi e non tanto perché esistano documenti che ne mettano in discussione la chiarissima origine italiana, ma proprio per o ignoranza o ridicola supponenza. Diciamolo con chiarezza: la storia della pizza non è una storia che si possa raccontare in pochi minuti, poiché è il frutto di una lunga, lenta e complessa evoluzione che inizia – come abbiamo raccontato nelle 14 puntate precedenti – nella lontana preistoria per arrivare, passando per il Vicino Oriente – la famosa Mezzaluna fertile – in Italia, circa tre millenni or sono. Storia lunga, affascinante, che ha interessato anche, e non poco, la pasticceria.





La pasticceria rinascimentale

Durante il Medioevo e cioè fino alla scoperta dell'America da parte del genovese Cristoforo Colombo – anno 1492 – con la parola pizza scritta e pronunciata in diversi modi, si intendevano sostanzialmente delle torte. Poi, pian piano, con la parola "pizza" si comincia a indicare delle preparazioni più precise. Nella pasticceria rinascimentale c'è già una diversificazione tra la Pizza sfogliata, che è una torta o una schiacciata di pasta sfoglia dolcificata con zucchero o miele e la Pizza senza aggettivi che è una torta molto semplice ripiena di un "pastume", cioè un composto formato di qualsivoglia tipo di alimento, carne, verdura o altro. Bartolomeo Scappi (1500-1577), il più celebre cuoco del Rinascimento, presenta nella sua "Opera dell'arte di cucinare" la ricetta di una Torta reale", farcita di carne di piccione pestata assieme ad altri ingredienti, precisando che "da Napoletani [è] detta pizza di bocca di dama", come per dire che era una pizza adatta anche alle signore più delicate e altolocate.

SOPRA
Flegel Stilleben mit Gebäck und Zuckerwerk

E c'è, in quei secoli, un terzo significato della parola pizza. Vincenzo Tanara, nel suo celebre trattato intitolato "L'economia del cittadino in villa" (1644), scrive di "varie sorti di pani", preparazioni alimentari molto diffuse anche ai suoi tempi, usate in tavola come "piatto unico", che ognuno "può comporre a suo gusto", mescolando alla pasta del pane "ognu'nto, come grasso butiro e oglio, indi mandorle, over noci rotte, similmente in queste pizze si può misticar ogni frutto, ogni carne e ogn'herba". Come si vede la parola "pizza" serve in quei secoli – 1500 e 1600 – a indicare diverse preparazioni, ancora lontane dalla pizza come l'intendiamo oggi e questo ci fa capire innanzi tutto che il nome "pizza" già c'era e da molto tempo, ma che la pizza tonta, in teglia, in pala ecc. come la conosciamo oggi ancora non esisteva.



ACCANTO
ViBanchetto di Nozze di Cana - Maestro di Tolentino, Basilica Tolentino Cappellone di San Nicola

In caso di pizza.



TINA, SOFIA, LUCIA E MARÌ.
LE FARINE PER IL PROFESSIONISTA
DI MOLINO NALDONI
A BREVE, MEDIA, LUNGA
E LUNGHISSIMA LIEVITAZIONE.

- Per impasti facili da lavorare e digeribili.
- Da grani selezionati, no OGM.
- Altamente certificate.





www.molinonaldoni.it



Verso la modernità

Ci siamo soffermati sul bolognese Tanara, un nobile dapprima militare al servizio di vari, poi magistrato nella sua città, perché nella sua opera si può intravvedere l'evoluzione di quel piatto a base di pane farcito in vari modi. Egli infatti scrive anche di una "pagnotta ovata" molto soffice, profumata con lo zafferano e impastata con l'uva passa, che nel Bolognese è chiamata "pinza". Le diverse interpretazioni del termine "pizza" sopra indicate, già presenti secoli prima del Rinascimento, vale a dire nel lunghissimo periodo medioevale (che comincia con la caduta dell'Impero Romano d'Occidente, anno 476 e termina con la ricordata scoperta dell'America), sembrano a diversi studiosi, in particolare a Enrico Carnevale Scianca (La cucina medioevale, Olschki editore, 2011), preludere alla configurazione delle pizze moderne che, in un certo modo, riassumono e sintetizzano i caratteri di tutte le preparazioni prima ricordate. Ecco che abbiamo "l'originaria, semplice focaccia velata di strutto e cotta sul testo [in teglia], che imita solo nella forma circolare e nelle dimensioni contenute le costose "Pizze sfogliate" zuccherate. Questa pizza si è prima incrociata con i pani conditi e in un momento non precisabile, forse imitando anche le Pizze-torte cinquecentesche, ha trasferito i condimenti dall'interni dell'impasto alla superficie e non va da ultimo dimenticata la forma , rotonda, piatta e non troppo estesa che diventa un modello di riferimento anche per altre preparazioni".
E stiamo già entrando nei tempi moderni.



di Giampiero Rorato

Pizza e vino: matrimonio d'amore

Crescono le enoteche anche in pizzeria

Il mondo del commercio e della ristorazione si sta evolvendo in tutto il mondo con risultati inimmaginabili solo qualche decennio fa. E non sempre questa evoluzione è un fatto positivo, avendo provocato la scomparsa di molti negozi nelle città e nei paesi per la diffusione dei grandi centri commerciali e dei supermercati o la chiusura di molte piccole librerie storiche.

Ma ci sono anche aspetti positivi. Molti nuovi locali hanno diversificato la loro offerta, come i panifici tradizionali che sono diventati, in moltissimi casi, anche pasticcerie e, spesso, anche caffetterie e bar. In questi nuovo locali i clienti possono sedersi, fare colazione e, prima di andarsene, acquistare il pane fresco prodotto nella notte dal bravo panettiere artigiano.

Fenomeno analogo si nota anche nelle grandi librerie, sia nelle catene di coraggiosi imprenditori privati. In questi grandi ambienti, oltre a migliaia di volumi divisi in settori (romanzi, classici, gialli, storia, religione, arte, gastronomia, bambini, ecc.) è possibile trovare un fornitissimo reparto dischi e un bar con possibilità di colazione al mattino e un pasto veloce a mezzogiorno. Nel Nordest, ad esempio, ci sono, fra le altre, la libreria Feltrinelli di Mestre e le Librerie Lovat di Trieste e di Villorba (TV) che hanno le caratteristiche indicate.



In pizzeria

L'evoluzione ha interessato negli ultimi due decenni anche numerose pizzerie. Sono nate e si sono velocemente sviluppate le pizzerie d'asporto, molte con servizio a domicilio; altre hanno aggiunto la cucina che, per soddisfare le richieste dei clienti, prepara patatine fritte, tanto amate dai bambini e altri piatti come pastasciutta, bistecche, verdure varie, ecc. Un'interessante evoluzione è avvenuta anche per quanto riguarda le bevande. In pizzeria, infatti, attualmente entrano tutti, dai ragazzi, alle famiglie, agli imprenditori, ecc. e il titolare della pizzeria, in genere il pizzaiolo, ha capito che la grande varietà di clienti comporta un servizio capace di soddisfarne le esigenze di tutti e di ciascuno.

In ormai numerose pizzerie c'è una bella gamma di birre, da quelle internazionali, con scelte anche molto oculate che comprendono le birre d'abbazia, cui stanno via via aggiungendosi le birre artigianali prodotte nel territorio. Scelta indubbiamente intelligente, poiché sollecita il cliente a curiosare tra le birre anche per scoprire caratteristiche e gusti nuovi. Al cliente piace giocare con le bevande, anche per vivere esperienze nuove che possono rivelarsi, come di fatto spesso succede, molto piacevoli.





Il vino

Da diversi decenni il consumo del vino in Italia è andato diminuendo e non solo a favore della birra, ma anche perché le nuove generazioni hanno fatto, in parte, scelte diverse, magari dannose come certi cocktail micidiali abbinati a pasticche ancor più micidiali.

Chi, stupidamente, ha per anni combattuto il vino perché, dicevano, nocivo alla salute, non si era evidentemente accorto che veniva sostituito da beveraggi molto ma molto più pericolosi, mentre, diminuendo progressivamente in Italia il numero degli alcolizzati, e consumando tutti meno vino, questa bevanda aveva perso ogni supposta pericolosità per la salute. Il vino, infatti, se bevuto con intelligenza, senza quindi abusarne, fa bene e non fa assolutamente male all'organismo degli adulti.

E questo ormai lo sanno tutti per cui capita sempre più spesso entrino in pizzeria dei clienti che chiedano di accompagnare la pizza con il vino.

Naturalmente il pizzaiolo l'ha capito e, volendo rispondere positivamente anche a queste richieste si è affidato inizialmente a quei venditori di vino sfuso, frizzantino, servito da erogatori simili a quelli usati per la birra alla spina. Ma questo tipo di vino, pur diffusissimo, non soddisfa tutti i clienti.

Chi ama il buon vino ordina, se in compagnia, una bottiglia di vino dal nome preciso, sia esso un Prosecco Docg o Doc, un Franciacorta Spumante Docg, un Cortese di Gavi Docg, un bel Lambrusco frizzante ben fresco, un Verdicchio di Matelica Doc, un Grechetto Colli Martani Doc, un Frascati Doc, un Martinafranca Dop, ecc.

Che ha fatto allora l'intelligente pizzaiolo? Ha acquistato una bella vetrinetta frigo e ha scelto dai produttori locali alcuni vini adatti alla pizza sia tranquilli, che frizzanti e spumanti. Vi ha aggiunto qualche bottiglia di vino famoso e s'è accorto che i clienti gradiscono questa proposta, anche perché birra e vino è davvero un matrimonio felice, capace di esaltare la pizza e far godere un ottimo prodotto italiano. Non per nulla i vini italiani sono fra i più richiesti in tutto il mondo.



Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

Sono nervosa perché mangio *O mangio perché sono nervosa?*

Quando siamo più in ansia, mangiamo di più, poi, però, quando il nostro peso aumenta e il nostro corpo cambia, ci sentiamo persino peggio. Sono processi che diventano, spesso, circoli viziosi. Parliamo in questi casi di "fame ansiosa", cioè una spinta a mangiare che non è connessa ad uno stato reale di bisogno fisiologico avendo consumato un normale pasto e lo stomaco non brontola, ma si sviluppa in risposta a un'emozione come tristezza, paura, noia, rabbia. È capitato a tutti di mangiare più del solito in certi momenti o periodi della vita. Lo facciamo perché spinti da un'inspiegabile ansia che ci obbliga a mangiucchiare merendine o snack, ad aprire il frigorifero durante la notte, quando invece dovremmo dormire, oppure a fermarci in quella pasticceria che vende dolci così invitanti…
Perché lo facciamo? Cosa si nasconde dietro la fame ansiosa?
Il cibo forse ci dà quella felicità che non abbiamo nella vita di tutti i giorni?
Mentre la fame fisiologica è un bisogno concreto del corpo, che, quando soddisfatto, cessa comunicando una sensazione di sazietà, la "fame emotiva" è più difficile da soddisfare, in quanto risulta sostenuta dalla fonte di natura emotiva che l'ha evocata. Quando la fame nervosa diviene sostanziale e la persona attua molto frequentemente "abbuffate" in conseguenza alle quali sperimenta un forte senso di colpa, può prendere la forma di un disturbo da alimentazione incontrollata, tecnicamente detto "binge eating". Si chiama BED o DIA ed è un vero e proprio disordine alimentare, che va individuato e curato. Gli americani lo chiamano BED, ovvero Binge Eating Disorder,







e in Italia lo si definisce DAI, Disturbo da Alimentazione Incontrollata. E qualunque sia la sigla usata ci si riferisce a un vero e proprio disordine alimentare che causa sofferenza e disagio a chi ne soffre. Durante le abbuffate incontrollate si introducono grandi quantità di cibo in pochissimo tempo, arrivando talvolta a ingerire migliaia di calorie in un solo pasto.

Cosa si cela dietro l'ansia di mangiare?

Potremmo dire che dietro la fame ansiosa si nasconde sempre una componente emotiva, quindi il cibo diventa un modo per soddisfare rapidamente i propri bisogni, per godersi un momento di pausa con qualcosa di dolce, un capriccio salato, qualcosa di super saporito e pieno di grassi che riempie e dà un momentaneo sollievo. Le cose dolci aumentano il livello di endorfine e sono un piccolo piacere che, a volte, cura i problemi emotivi.
A volte, i problemi di coppia rientrano chiaramente nei processi di cui parliamo, ed ecco che la fame ansiosa ha come conseguenza quella di prendere peso. Ci sono cose che vorremmo dire al nostro partner, ma non abbiamo il coraggio di farlo, c'è una chiara infelicità di fondo e non sappiamo bene come gestirla e, invece di farlo, ci rifugiamo spesso nel cibo.
Può anche capitare di non sentirsi bene con se stessi. Capita che ci guardiamo allo specchio e non ci piacciamo.
Questo crea ansia, insoddisfazione e, quasi senza rendercene conto, ci mettiamo a mangiare. Perché quel sacchetto di patatine ci aiuta a non pensare, perché le caramelle in borsa sono l'ideale di tanto in tanto, perché quando non riusciamo a dormire la notte, ci è di aiuto alzarci e aprire il frigorifero.
Ci sono anche giorni in cui arriviamo a casa stressati, pieni di preoccupazioni. Ci facciamo un bagno caldo e, subito, sentiamo un vuoto allo stomaco che solo un dolcetto, una merendina, un po' di marmellata può riempire. L'ansia a volte arriva nella nostra vita senza che ce ne rendiamo conto e mangiare diventa un'azione quotidiana che ci regala un po' di relax. Così, molto facilmente.



L'intervento del cervello

Quando diamo qualcosa al nostro stomaco, ci sentiamo subito più soddisfatti e tranquilli. Ma quali sono i meccanismi che scattano nel cervello di chi soffre di questo disturbo? Come si collega tutto ciò a cibo e nutrizione?
La risposta:
È facile rivolgersi al cibo quando non si è quello che siamo davvero.
È facile rivolgersi al cibo quando si evita ciò che proviamo davvero, vale a dire le varie emozioni che compensiamo.
È facile rivolgersi al cibo quando si vive un falso stile di vita che richiede molta energia e ciò è stressante.
È facile rivolgersi al cibo quando non si vive la vita che si dovrebbe vivere.
È facile rivolgersi al cibo quando si fa troppo per piacere agli altri.
È facile rivolgersi al cibo quando si vive un momento difficile, ma si finge che non sia così.
È facile rivolgersi al cibo quando si scopre che la vita che si è vissuto e si vive non è di certo quella che davvero vogliamo.
Tutti questi sono esempi di una vita non autentica.
Vivere non autenticamente è stressante per natura. Lo stress che deriva dal non essere autentici, sopprime il metabolismo perché si attivano scompensi a livello di secrezioni a carico dell'insulina e del cortisone. Ecco perché quando si tratta di pensare alla nostra salute, peso e metabolismo ottimali, dobbiamo lavorare sul nostro io. Dobbiamo guardarci dentro e vedere chi siamo e come mostrarlo al mondo.
Più facile a dirsi che a farsi, ma dopo un adeguato percorso terapeutico, la vita apparirà più semplice.



Come si può controllare la fame ansiosa?

Perché ho fame? In primo luogo, bisogna logicamente capire quale è l'origine di quest'ansia. È a causa del lavoro? C'è un problema con il partner? C'è qualcosa di voi che non vi piace? Forse è arrivato il momento di farsi forza, essere coraggiosi e correre il rischio di essere più felici, di stare bene o comunque meglio. Vale la pena provarci pertanto andate in cerca della vostra "vera fame"
Se non siete fisicamente affamati (il vostro stomaco non brontola e avete da poco assunto un normale pasto), potreste sentirvi affamati di un abbraccio, di una rassicurazione o di affetto. Potreste avere fame di una relazione, di un' amicizia o di una lode. Fate una lista di ciò di cui avete "fame" in quel momento. Provate a riconoscere di avere fame di qualcosa che il cibo non può dare.
Ho davvero fame? Avete davvero fame? Fatevi sempre questa domanda ogni volta che vi ritrovate a mangiare qualcosa, magari quello che il vostro corpo vi sta chiedendo non è cibo.
Forse vi sta semplicemente chiedendo di risolvere quello che vi preoccupa e di smetterla di ingannarlo con dolci e stuzzichini. La vostra fame non è sempre reale.
Il cibo può confortarmi? Se siete in cerca di cibo per un nutrimento emotivo, come conforto quando siete tristi, rassicurazione quando avete paura o amore quando vi sentite soli, fermatevi. Il cibo non può rimediare alla vostra tristezza, paura o solitudine.
Potreste ottenere un po' di sollievo quando state mangiando ma, in seguito, finito di assaporare il dolce di turno, vi ritroverete proprio dove avete iniziato, cioè consapevoli della vostra tristezza, paura o della vostra fame di compagnia ed amore.
Cercate di rispondere a questi punti non ricorrendo al cibo. Se siete tristi, concedervi di piangere potrà cominciare a darvi sollievo. Se avete paura e desiderate rassicurazioni, accettate innanzitutto il modo in cui vi sentite. Avere paura è utile e fisiologico.
Poi rassicurate voi stessi perché, nella grande maggioranza dei casi, le cose possono essere gestite. Se vi sentite soli, ricordatevi che state avendo la preziosa occasione di essere in compagnia di voi stessi. Stare soli è un'esperienza fondamentale per ritrovare un autentico dialogo con i propri bisogni.



Alimentazione e fame emotiva

Mangiate cibi che vi sazino. Esistono alimenti ottimi per togliere la fame e che possono essere di grande aiuto, perché vantano numerosi benefici per il corpo. Prendete nota di questi alimenti:

L'avena
Le mele
Gli asparagi
Il petto di tacchino
Lo yogurt greco senza zuccheri
Gli spinaci
L'infuso di tarassaco
L'infuso di passiflora
Le mandorle

Quando si scopre, poi, un nuovo nutriente che svolge una funzione importante nel corpo umano, o quando la scienza scopre un altro efficace beneficio di una particolare vitamina o di un minerale, la risposta è solitamente di eccitazione ed esaltazione.
Nel nostro caso l'integratore per il giusto peso è l'integratore A: Autenticità.
Se assumiamo più Autenticità nella nostra vita, si potranno avere degli incredibili benefici.
Che cosa ha a che fare l'autenticità con cibo, dieta, salute e il nostro rapporto con l'alimentazione? È un nutriente molto importante da includere nella nostra dieta quotidiana.
L'autenticità è l'essere veri, onesti, fedeli, dicendo ciò che sentiamo davvero, dicendo ciò che intendiamo davvero dire, intendendo esprimere ciò che abbiamo in mente, anche quando gli altri non si dimostreranno tutti necessariamente calorosi e non ci appoggeranno.
Oltre all'integratore A, poche cose possono essere terapeutiche come una bella passeggiata all'aria aperta. Vi aiuterà a relativizzare i problemi, ad alleviare l'ansia, a mettere in marcia il cuore ed a liberare la mente. Dopo la passeggiata, inizierete a vedere le cose in un altro modo. Vale la pena provarci.



di Nives Piva

L'eredità di un Grande Maestro: Gualtiero Marchesi

Anni fa, quando dirigevo la Scuola Alberghiera IAL di Aviano, avevo anche attivato una Scuola di alta cucina per cuochi professionisti del Friuli Venezia Giulia e del Veneto, la cui prima lezione è stata tenuta da Nadia Santini, cui intervennero poi con intense e fruttuose giornate di studio molti celebri chef italiani come Philippe Leveillé, Mauro Uliassi, Moreno Cedroni, Igles Corelli e, naturalmente, Gualtiero Marchesi. E sento ora il dovere di ricordare in questa rivista il grande maestro Gualtiero Marchesi che ho incontrato più volte ad Erbusco, ho visto e gustato i suoi celebri piatti, ma soprattutto l'ho ascoltato con molta attenzione per cercare di capire il suo insegnamento.

Gualtiero Marchesi è stato un grandissimo professionista della cucina ed era anche un raffinato uomo di cultura, innamorato dell'arte e della musica. Era stata la musica, come mi disse un giorno, che gli aveva permesso di incontrare l'amatissima moglie Antonietta, che era un'eccellente pianista. E non c'è dubbio che è stato l'amore per l'arte a suggerirgli alcuni dei suoi celebri piatti, come il "Risotto oro e zafferano ", il "Raviolo aperto", il "Dripping di pesce", "Il Rosso e il Nero".

Non c'è dubbio che Gualtiero Marchesi è la figura più importante della gastronomia italiana dell'ultimo mezzo secolo, per aver riformato la cucina italiana aprendola alla modernità nel corso degli anni 70, appena tornato dall'esperienza francese ed aver quindi indicato la strada da percorrere negli anni a venire.

Marchesi era nato a Milano il 19 marzo del 1930 da una famiglia di ristoratori e poco dopo la fine del secondo conflitto mondiale andò in Svizzera per frequentare la Scuola Alberghiera di Lucerna. Rientrato in Italia, lavorò nell'albergo di famiglia a Milano ma dopo qualche anno partì per Parigi per approfondire la sua cultura gastronomica e per conoscere la cucina internazionale.



CAORLE PALAEXPOMAR

EXPO



fiera dell'Alto Adriatico

ALBERGHI
RISTORANTI
PUBBLICI
ESERCIZI

18-19-20-21
febbraio 2018
10:00 - 19:00

fieraaltoadriatico.it
#fieraaltoadriatico18



Città di Caorle
PR. N. 34070/17



Città di Jesolo
PR. N. 72618/17















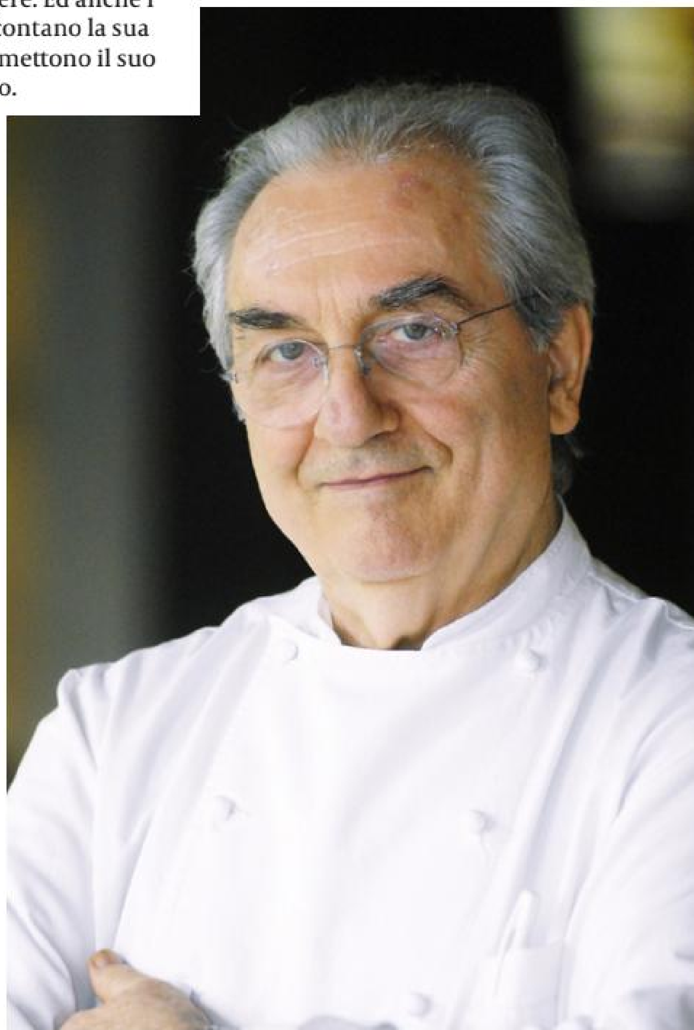








Tornato in Italia, nel 1977 aprì in via Bonvesin de la Riva a Milano il suo primo ristorante e l'anno dopo ottenne la prima stella Michelin e nel 1986, primo ristorante italiano, ottenne le tre stelle. Quando andai a trovarlo a Erbusco per invitarlo nella nostra Scuola Alberghiera di Aviano, sapevo che, oltre ad essere il cuoco più rinomato d'Italia, era un vero grande maestro, capace di trasmettere ai suoi allievi una solida cultura gastronomica e delle serie capacità operative, nel rispetto della materia prima impiegata e, soprattutto, nel rispetto dei clienti. Fra i suoi allievi, cuochi che lavorando affianco a lui in cucina sono poi diventati stimati protagonisti della grande cucina italiana, ricordo, fra i tanti, il vicentino Carlo Cracco, il tedesco Ernest Knam, il friulano Andrea Berton.
L'esperienza accumulata in tanti anni di impegno ristorativo, la sua enorme cultura gastronomica e soprattutto lo stile raffinato e signorile che caratterizzava i suoi ristoranti per il rispetto dovuto ai clienti li ha portati all'ALMA di Colorno (Parma), l'Alta Scuola di Cucina da lui fondata, che ogni anni affina e perfeziona tanti giovani cuochi desiderosi di emergere. Ed anche i suoi libri raccontano la sua cultura e trasmettono il suo insegnamento.
Credo che accanto ad un doveroso ricordo del Maestro, mancato il giorno dopo Natale, il 26 dicembre scorso, sia dovere dell'ALMA, delle associazioni di settore, dei ristoranti dell'Associazione Le Soste e degli studiosi di gastronomia studiare, approfondire e far conoscere il grande patrimonio che Gualtiero Marchesi ha lasciato in eredità alla ristorazione e alla cultura gastronomica italiana. Pizza e Pasta italiana e tutti noi gli rendono oggi un doveroso e convinto omaggio.







Al via la gara di pizza a tappe più famosa più conosciuta dai pizzaioli. Quest'anno il Giropizza cambia formula, la manifestazione durerà tutto l'anno, infatti, la prima tappa della manifestazione per premiare la migliore pizza della casa comincerà a Riva del Garda il prossimo 5 febbraio e si concluderà a gennaio 2019.

LE PRIME TAPPE DELLA COMPETIZIONE:

Riva del Garda (TN) – Expo Riva Hotel
5 febbraio 2018
Rimini – BeerAttraction 19 febbraio 2018
Caorle – Fiera dell'Alto Adriatico, 19 febbraio 2018
Marina di Carrara, - Tirreno CT, 26 febbraio 2018

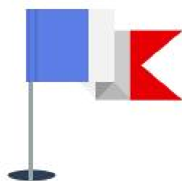
Nel corso dell'anno si aggiungeranno altre tappe alla manifestazione, ti invitiamo a controllare sulla nostra pagina facebook e sul sito www.pizzaepastaitaliana.it tutti gli aggiornamenti per le prossime gare.
Le iscrizioni sono già aperte, chiama subito e non perdere l'occasione di partecipare!

PRE SELEZIONI CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA 20 18

In previsione del Campionato Mondiale della Pizza (**Parma, 9 – 10 – 11 aprile 2018**) si svolgeranno le tappe di avvicinamento alla manifestazione che premia I migliori pizzaioli del mondo. Le pre selezioni del Campionato Mondiale della Pizza danno diritto di prelazione all'iscrizione, per i primi 3 classificati alla gara di pizza classica, inoltre la vittoria ad una delle pre – selezioni e vale come titolo di miglior pizzaiolo della propria nazione, inoltre il vincitore di tappa si iscriverà di diritto al Campionato Mondiale della Pizza. Le preselezioni saranno riservate solo ai concorrenti stranieri o ai pizzaioli che che risiedono all'estero.

Amburgo, Internorga, 12 marzo 2018
Shanghai, Hotelex, 27 e 28 marzo 2018











www.scuolaitalianapizzaioli.it

I nostri corsi



Per iscrizioni
0421 83 148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

RESPONSABILE DIDATTICA E COORDINAMENTO ATTIVITÀ
David Mandolin
—
RESPONSABILE AREA TECNICA
Graziano Bertuzzo
—
COORDINAMENTO E SEGRETERIA
Donatella Dorigo
Cristina Mandolin
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE

SEDE NAZIONALE

CERTIFICATO N. IT11/0050 

CORSI BASE IN PARTENZA
dal **12** al **16 feb.**
dal **5** al **9 mar.**
dal **16** al **20 apr.**

info
0421.83.148

Responsabile area tecnica


GRAZIANO BERTUZZO

Master Istruttori PFC


MAURO PASINI


ANGELO SILVESTRINI

Lazio

ROMA - OSTIA
ROMA C/O ALICE ACADEMY

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 26 feb. al 9 mar.
dal 19 al 30 mar.

info
06.56.99.232
347.49.68.426

Master Istruttore PFC


GIANLUCA PROCACCINI

Veneto

con UPA FORMAZIONE e CONFARTIGIANATO Padova

PADOVA C/O SIRMAN

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 12 al 20 feb.

info
0421.83.148
347.68.10.71

Master Istruttore PFC


FABIO SEBASTIANI

BELLUNO

info
339.33.43.905

Master Istruttore PFC


LUCA GACCIONE

VERONA C/O ZANOLLI

NEW

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 12 al 16 mar.

info
347.69.96969

Master Istruttore PFC


FEDERICO DE SILVESTRI

Lombardia

COMO

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 12 al 16 feb.

info
02.96.48.91.42
340.42.57.917

Master Istruttore


MARIO SIGNORILE

Toscana

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 12 al 16 feb.
dal 12 al 16 mar.

info
0421.83.148

Master Istruttori PFC


SANDRO BATZELLA


ALESSANDRO GATTI


PINO FERRARO

Puglia

ALBEROBELLO - BARI
C/O ISTITUTO ECCELSA

info
080.246.1249

Master Istruttore PFC



ROSA CASULLI

CORSI *in altre* **CITTÀ D'ITALIA**

MANTOVA
0376.655.737


IVAN SANFELICI

SPONSOR TECNICI









COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

info 347.69.96969

Umbria

PERUGIA

NEW

info
389.11.95.664


Master Istruttore PFC

ALESSIO PACIOTTI

Emilia Romagna

RIMINI

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 26 feb. al 3 mar.

info
0541.39.42.31
347.97.19.204


Master Istruttore PFC

PAOLO ROSSINI

PARMA

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 19 al 24 feb.
dal 19 al 24 mar.

info
339.12.38.593


Master Istruttore PFC

SALVATORE SALVIANI

RAVENNA

info
339.18.00.810


Master Istruttore PFC

LUIGI TIMONCINI

Piemonte

CUNEO

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 15 al 19 gen.
dal 12 al 16 feb.

info
347.71.89.220


Master Istruttore PFC

PIETRO AMATRUDA

ALESSANDRIA

info
348.79.51.419


Master Istruttore PFC

PAOLO ABBIATI

Liguria

LA SPEZIA

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 19 al 23 feb.

info
328.31.44.633


Master Istruttore PFC

RICCARDO LA ROSA

GENOVA

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 12 al 16 feb.
dal 5 al 9 mar.

info
329.91.17.077


Master Istruttore PFC

ROBERTO DE SANTIS

Abruzzo

TERAMO

info
389.68.15.179


Master Istruttore PFC

GIANNI POMPETTI

L'AQUILA

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 19 al 23 feb.
dal 26 al 30 mar.

info
339.79.19.152


Master Istruttore PFC

GIULIANO BUCCI

Lazio

ROMA - NETTUNO

info
06.98.84.90.78
393.40.81.314


Master Istruttore PFC

VALERIO FINUCCI

NORMA - LATINA

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 26 feb. al 9 mar.
dal 27 mar. al 6 apr.

info
0773.35.46.21
328.66.83.860


Master Istruttore PFC

FILIPPO MARINI

Friuli Venezia Giulia

TRIESTE

info
339.73.61.243


Master Istruttore PFC

MARCO LAVISTA

Master Istruttori PFC

VERONA

info
347.25.82.689


Master Istruttore PFC

GIUSEPPE CONTE

c/o Love it

info
347.222.83.20


Master Istruttore PFC

GIORGIO SABBATINI

Campania

SALERNO

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 19 feb. al 2 mar.

info
339.23.16.342


Master Istruttore PFC

MICHELE CROCCIA

MODENA c/o


BRESCIA c/o


MANTOVA c/o


c/o


VERONA c/o


PISTOIA c/o


FIRENZE Reggello c/o


TREVISO c/o


PADOVA c/o


ROMA c/o


CORSI *all'* ESTERO



Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.

REMO TORTOLA

Canada

TORONTO
info (0039) 0421.83.148
orocatering@gmail.com

GINO JASKULA

Francia

PARIGI
info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148

VALERIO COMMAZZETTO

CHAMONIX
info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

SZYMON WISNIEWSKY

Polonia

POZNAN
info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

VLADIMIR DAVYDOV

Russia

MOSCA
info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Cina

PECHINO
JINAN
SHANGHAI
info (0086) 185.1860.5274

LEO SPIZZIRRI

Usa

CHICAGO
info (001) 630.395.9958
www.theculinaryacademy.com

TONY GEMIGNANI

SAN FRANCISCO
info (001) 510.786.7885
www.internationalschoolofpizza.com

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

HENRIQUE CAVAZZOTTI

Brasile

CURITIBA
info (0055) 41.99.91.89.778
www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitaliana pizzaioli.com.br

C/O LA BOTTEGA TOSCANA

Germania

FRANKFURT
info (0039) 0421.83.148
www.toscanashop24.de

FRANCO CASANI

Belgio

CHARLEROI
info (00324) 95.27.31.73

MARIANO DE GIACOMI

Australia

MELBOURNE
info (0039) 0421.83.148

THEO KALOGERACOS

PERTH
info (0039) 0421.83.148

IVAN ZECCA

MARGARETH RIVER
info (0039) 0421.83.148


MOLECOLA
AUTENTICA COLA ITALIANA
MOLECOLA
AUTENTICA COLA ITALIANA